

Marmitako de Joserra con Salmon

Guiso facil de patatas y salmon, cambio de prueba



CATEGORÍA
Entrantes



RACIONES
4



DIFICULTAD
facil



PREPARACIÓN
15 min



COCCIÓN
30 min

 Método: Tradicional



INGREDIENTES

INGREDIENTE	CANTIDAD
Cebolla · cordada en juliana	1 ud
Patata · cortado en dados	800 gr
Salmón · cortado en dados	500 gr



PREPARACIÓN

1

Preparar las verduras en juliana

Pelar cebollas y cortar en juliana para pochar un poco

Tiempo estimado: 30 min

2

Añadir Salmon

Una vez que las verduras ya estan pochadas añadimos el fumet de pescado y cuando las patatas este ya hechas , retiramos del fuego y añadimos el salmo

Tiempo estimado: 10 min



OBSERVACIONES

Facil pelas patatas, cebolla pimiento verde y sofries, hechas caldo o agua , cuando la patata este ya hecha sacas del fuego y le echas el bonito dejas como 5 minutos y ya esta realizado tu marmitako