**12.-Marmitako**

Ingredientes:

* Sofrito: Puerro, pimiento verde. (según cantidad de bonito).
* Bonito fresco cortado en trozos tamaño de patata.(un bocado), 4-5 trozos por persona.
* Patatas cortadas en trozos, una media de 5 torzos X persona.
* Pulpa de pimiento choricero. Según la cantidad.
* Tomate frito- 60g.
* Vino blanco ( o Txacolí ).
* Caldo de pescado suficiente para cubrir en abundancia ( debe ser caliente).
* Sal

Elaboración:

1. Preparar el sofrito, añadimos el tomate, y las patatas cascadas en trozos, damos varias vueltas, echamos el vino, a continuación echamos el caldo de pescado caliente, y la pulpa de los pimientos choriceros, dejamos cocer a fuego medio hasta que las patatas están cocidas.
2. Añadimos los trozos de bonito (trozos salados individualmente), dejar a cocer unos 10 minutos dejamos en reposo otros 10 minutos y a comer.