Gastronomix

5ª edición ¡locos por el verde!

Marmitako vegano

Ingredientes
6-8 Pax

Patatas	800 gr
Tomates	150 gr
Pimiento verde	1 un
Cebollas	200 gr
Ajo	un diente
Caldo de verduras	1L
Tofu ahumado	300 gr
Pimientos choriceros	2 un
AOVE	1 dl
Sal	

Elaboración:

Ponemos los pimientos choriceros en remojo con agua templada. Picamos la verdura, cebolla, pimiento verde, "mirepoix", los ajos laminados, los tomates sin piel ni pepitas en concasse.

En una cacerola añadimos el aceite, rehogamos la cebolla, el ajo, el pimiento verde, cuando esté todo blando, añadimos las patatas cortadas en cachelos, rehogamos todo bien y añadimos la pulpa de los pimientos choriceros, el tomate y se rehoga todo bien.

Mojamos con el caldo de verduras, hasta cubrir y dejamos cocer a fuego lento, recticado de sal, durante 45 minutos, aproximadamente, hasta que la patata esté blanda.

En una sartén aparte, doramos el tofu cortado en dados, con un poco de AOVE y dejamos cocer todo junto unos 3 minutos.

Acabado y presentación

En un plato sopero añadimos con ayuda con un cazo una ración de marmitako de tofu.