

## MARMITA DE PATATAS DE LA OJEDA CON BONITO Y JAMÓN IBÉRICO DE GUIJUELO

### INGREDIENTES

#### PARA 4 PERSONAS

- 2 kg de Patatas de la Ojeda
- 1 kg de Bonito
- 1 Pimiento Verde
- 1 Cebolla
- 2 Tomates
- 3 Dientes de Ajo
- Sal
- Aceite de Oliva
- 200 gr de Jamón de Guijuelo en Tacos
- 4 Lonchas de Jamón de Guijuelo
- 1 Tarro de Crema de Pimiento Choricero
- Las Espinas de Bonito y Agua para hacer el Fumet
- Pimentón Dulce y Picante
- Perejil



### PROCEDIMIENTO

1º) Hacemos un fumet (caldo de pescado) con las espinas del Bonito, agua y sal, reservamos.

2º) Picamos las cebollas, el pimiento y los ajos, lo rehogamos en una cazuela a fuego suave durante 2 min con aceite de oliva. Echamos los tacos de jamón y los rehogamos con la verdura. Rallamos los tomates y los añadimos al sofrito y rehogamos 10min más, a continuación echamos las patatas peladas y cortadas en trozos (chascada), añadimos una cucharita de pimentón picante y otra de dulce y seguimos rehogando. Cuando esté bien rehogado añadimos 2 cucharadas pequeñas de crema de pimiento choricero, lo removemos todo y añadimos el fumet de pescado cubriendo bien el guiso, y lo tenemos unos 20-25 min cocinando.

3º) Ponemos el horno a 160º, sobre la placa de horno ponemos papel de horno y encima de este las 4 lonchas de jamón y encima otro papel de horno y dejamos 15 min haciéndose. Lo sacamos y reservamos.

### PRESENTACIÓN

En un plato hondo ponemos la marmita y le clavamos una loncha del crujiente de jamón.