

EL GNOKITACO

INGREDIENTES:

- 1./ Para los gnokí:
- 350 gr. de patatas ya peladas
- 1 yema de huevo
- 50 gr. de mantequilla
- 125 gr. de harina
- Sal, pimienta molida blanca y nuez moscada
- 2./ 400 gr. tacos de atún sin piel ni espinas
- 3./ Para la salsa de marmitako: 2 ajos, 1 pimiento rojo seco, 1 cebolla mediana, 1 pimiento verde, 1 tomate seco, 1 dl. aceite de oliva virgen extra, 1 rebanada de pan, 5 dl. fumet de pescado.
- 4./ pimientos rojo, verde y amarillo, y tomate, todo cortado en dados de cinco mm.



ELABORACIÓN:

Hervir las patatas en agua y sal hasta que estén bien tiernas, escurrir bien y dejar secar un par de minutos. Pasar por el pasapuré o hacerlas puré con un tenedor. Añadir la mantequilla, sal, pimienta, nuez moscada, la yema, mezclar bien, añadir la harina y mezclar sin trabajar demasiado, hacer tiras ayudándonos de una espátula, no muy gruesas, máximo 2 cm., cortar los gnocchi más bien grandes y pasar enseguida al agua que tendremos hirviendo con sal. Bastarán dos o tres minutos para que los veamos flotar, y en ese momento los pasamos a un recipiente con agua y hielo, enfriamos y reservamos.

Para hacer la salsa hacemos un sofrito con el aceite de oliva y las verduras, todo bien doradito, añadimos el pan, y mojamos con el fumet de pescado, dejamos hervir. Trituramos y colamos para que quede muy fina.

Salteamos los gnokis en un poco de esta salsa y distribuimos en el fondo de los platos. Mientras, en sartén con algo de aceite de oliva virgen extra muy caliente salteamos unos segundos los tacos de atún con los trocitos de pimientos y tomate, como si se tratase de un wok, así, pimpam y fuera. Repartimos todo por encima y alrededor de los gnokis y servimos inmediatamente.