

## Berdel-marmitakoa - Marmitako de verdel

**XABIER LARRAÑAGA** - Hogar del Marinero elkarte  
ELKARTE GASTRONOMIKOAK - SOCIEDADES GASTRONÓMICAS



### Osagaiak 4 pertsonarentzat:

Ingredientes para 4 personas:

- 2-3 berdel, garbituta eta trontzoak aterata / 2-3 verdes limpios y en lomos
- 2 kg patata / 2 kg de patatas
- 1 katilukada oliba-olio / 1 taza de aceite de oliva
- 2 piper berde / 2 pimientos verdes
- 1 piper gorri / 1 pimiento rojo
- 3 piper txorizero / 3 pimientos choriceros
- 1 kaiena-pipermin / 1 guindilla de Cayena
- 1 koilarakada birrindutako tomate (aukerakoa) / 1 cucharada de tomate triturado (opcional)
- Berdelaren hezurrekin egindako salda / Caldo de verdel elaborado con las espigas
- Gatza / Sal

### Nola egin:

Zuritu eta zatitu patatak.

Zatitu tipula, eta bigundu lapiko batean oliba-olio eta piperminarekin, su baxuan.

Beste lapiko batean, egosi patatak berdel-salda pixka batean.

Zatitu piperrak, eta gehitu patatei, tipula bigunarekin eta gainerako saldarekin batera.

Egosi, patata egin arte.

Gehitu piper txorizeroa, tomatea eta gatza, eta ondo nahasi.

Behin dena nahasita dagoela, gehitu berdela eta itzali sua, lapikoaren beroarekin egosiko baita.

### Elaboración:

Pelar y trocear las patatas.

Cortar la cebolla y pochar en una olla con el aceite de oliva y la guindilla.

En otro recipiente, cocinar la patata con un poco de caldo del verdel.

Añadir la cebolla pochada junto con los pimientos troceados y el resto del caldo.

Cocinar hasta que la patata esté en su punto.

Añadir la carne del pimiento choricero, tomate triturado y sal, y remover hasta incorporar.

Una vez incorporado el pimiento y el tomate, apagar el fuego y añadir los trozos de verdel que se cocinarán en el calor residual.