Porrusalda

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Gracia Garcia

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Se aconseja mantener las patatas a una temperatura fresca y no amontonarlas demasiado para que no germinen

Descripción:

Le podemos añadir bacalao o bonito para enriquecer mas la receta

Ingredientes para 4 personas :

- 6 puerros
- 3 patatas
- 1 cebolla
- 2 zanahoria
- 2 esqueleto de pollo
- aceite de oliva virgen
- agua
- sal
- perejil

Preparación:

Paso 1

Para hacer el caldo, coloca los esqueletos de pollo en la olla rápida con abundante agua. Agrega un manojo de perejil y una pizca de sal. Coloca la tapa y cocina (al 1) durante 4-5 minutos a partir de que comience a salir el vapor. Desgrasa el caldo, cuela y resérvalo. Pela y pica finamente la cebolla y póchala a fuego suave en una cazuela con un chorrito de aceite, sin dejar que se dore. Vierte el caldo e incorpora los puerros limpios y troceados. Agrega las zanahorias y las patatas peladas y troceadas. Sazona y deja cocinar durante 18-20 minutos. Sirve la porrusalda en un plato hondo.