

**Creador:** Eva Codina **Recetizador:** carlos lopez



## Descripción:

Le podemos añadir bacalao o bonito para enriquecer mas la receta

**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

## 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.