

Receta de Porrusalda Vasca

15 Nov 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta típica de la cocina vasca, **Porrusalda o sopa de puerros**, se trata de una sopa de verduras que se consume en cualquier época del año pero sobre todo en invierno, dependiendo de la región, también es habitual añadirle otros aderezos como carne o pescado.

Ingredientes

- Puerros (uno o dos medianos)
- Zanahorias (dos o tres pequeñas)
- Patatas (dos o tres medianas)
- Sal yodada
- Aceite de oliva
- Caldo vegetal (una pastilla)

Modo de Preparación

1. Limpiar bien los puerros y cortarlos en rodajas no muy finas, reservarlo
2. Pelar las zanahorias y cortarlas en rodajas
3. Pelar las patatas y trocearlas a vuestro gusto
4. Poner las verduras en un colador y lavarlas bien
5. En una cacerola con un poco de aceite, rehogar las verduras con un poquito de sal durante dos o tres minutos, removiendo constantemente
6. Añadir la pastilla de caldo y cubrir con agua como dos dedos por encima de las verduras
7. Dejar hervir unos 15/20 minutos hasta que estén tiernas
8. Servir calentito y...buen provecho!!!