

Porrusalda o Puerro con patatas



Ingredientes (para 4 personas):

- 500 gr. de puerros
- 500 gr. de patatas
- 2 dientes de ajo
- 5 cucharadas de aceite
- Pimentón
- Pimienta blanca
- Sal
- 2-3 zanahorias (opcional)
- 400 gr. de bacalao desalado (opcional)

La porrusalda es un plato típico vasco, caldoso con grandes tropezones, a base de verduras, en el que sobresale la que le da nombre: el puerro. El término porrusalda en vasco significa salsa de puerro. Suele añadirse bacalao en salazón desmigado.

Preparación:

Empezamos pelando los dientes de ajo. Después, hay que pelar, lavar y trocear las patatas.

A continuación, en una cazuela honda, calentamos aceite al fuego y freímos los dientes de ajo hasta que se doren.



Después lavamos los puerros, los cortamos en rodajas y los añadimos a la cazuela. Ahora incorporamos las patatas y las zanahorias, y rehogamos todo sin que llegue a tomar color, e incorporamos el bacalao y un poco de pimienta en polvo. Majamos los dientes de ajo dorados y añadir una pizca de pimentón. Diluimos este majado con un poco de agua hirviendo, lo añadimos al guiso, rectificamos de sal y cocemos a fuego lento durante media hora.

Si queremos añadir bacalao: A la hora de cocinar, primero cocemos el bacalao en medio litro de agua durante unos 7 minutos. Después desmenuzamos el bacalao y le quitamos la piel y las espinas. El último paso en la receta de la porrusalda consiste en añadir el agua de la cocción del bacalao.

Sabroso, económico, muy digestivo y fácil de preparar.