



- cocina muy sencilla -

0264 PORRUSALDA (SOPA DE PUERRO)

INGREDIENTES (para 4 comensales)

- Puerro (400 gr)
- Patata (400 gr)
- Zanahoria (2)
- Cebolla (1, aunque es opcional)
- Ajo (2)
- Perejil
- Aceite de oliva
- Agua
- Sal
- Pimienta negra

ELABORACIÓN

Pela y trocea el puerro, la zanahoria, la cebolla y la patata (chascada). Pela y corta en láminas los ajos y pica el perejil.

Pon una olla con un chorro de aceite de oliva y añade los ajos hasta que comiencen a "bailar". Añade el puerro para dorarlo un poco con un poco de sal. Cuando haya dorado añade la cebolla y la zanahoria. Poco después añade la patata y dórala también un poco.

Cubre con agua caliente y deja cocer unos 25 minutos.

Para saber cuando está listo, debes probar a aplastar una patata. Si se machaca fácilmente con un tenedor, la porrusalda está lista.

Tras terminar la cocción es el momento de probar de sal. Corrígela si es necesario y añade un poco de pimienta negra molida.

Sírvela con un poco de perejil espolvoreado por encima