



- cocina muy sencilla -

0264 PORRUSALDA (SOPA DE PUERRO)

INGREDIENTES (para 4 comensales)

- Morcillo de ternera (1)
- Nabo (1)
- Puerro (2)
- Patatas nuevas pequeñas (500 gr)
- Zanahoria (10)
- Cebolla (1/2)
- Perejil
- Vino blanco
- Aceite de oliva
- Agua
- Sal marina en escamas
- Pimienta blanca

ELABORACIÓN

Introduce el morcillo en una olla con agua y blanquéalo dándole un hervor de 2 minutos. Tira el agua.

Llena de nuevo la olla, introduce el morcillo, el nabo, 2 zanahorias, 2 puerros, la media cebolla, la rama de perejil, un vaso de vino blanco seco y sal al gusto. Toda la verdura ha de estar pelada y limpia.

Deja que cueza entre 1,5 y 2 horas, depende del tamaño del morcillo.

Una vez cocido, saca la carne y déjala reposar en una fuente. Retira la verdura de la cocción e introduce la guarnición: las patatas nuevas bien limpias y el resto de las zanahorias peladas. Cuece durante 10-15 minutos (hasta que las puedas pinchar fácilmente).

Trocea la carne. Si vas a servirla inmediatamente hazlo, sino, consévala en el caldo de cocción a fuego muy bajo al igual que la verdura hasta la hora de servirla.

Sírvela con la guarnición y un poco de sal en escamas y de perejil espolvoreado por encima