

Porrusalda con emperador

Descripción

Porrusalda: Caldo de puerros. Plato típico vasco-navarro, preparado con verduras, predominando entre ellas el puerro.

Esta receta es de Arguiñano. Y como siempre la he tuneado un poco a mi gusto. La porrusalda es solo de verduras, pero yo para hacer un plato mas completo le he añadido pescado, en este caso filetes de emperador o pez espada.



Ingredientes. (Para cuatro o seis personas).

- * 2 filetes grandes de emperador.
- * 6 puerros.
- * 3 patatas hermosas.
- * 1 cebolla mediana.
- * 2 zanahorias grandes.

* 3/4 l de caldo de pescado. A vuestro gusto, puede ser casero o bien de brick, yo he optado por el brick.

* Sal.

Preparación:

Limpiamos los filetes de pescado, las verduras y las patatas.

Las verduras las picamos no demasiado menudas, las patatas pelamos y cascamos y el pescado lo troceamos en porciones no muy pequeñas porque si no se deshace en el guiso.

En una olla alta, ponemos a rehogar la zanahoria con aceite de oliva, que no se dore solo que se haga. Cuando este añadimos la cebolla y lo mismo. En esta receta no queremos que se dore la verdura.





Cuando creáis que esta, añadimos el puerro, rehogamos, removemos, seguimos mezclando y añadimos las patatas cascadas.

Pasados cinco minutos vertemos el caldo. Sazonamos y dejamos cocer. El tiempo dependerá de la calidad de las patatas, si son tiernas se harán pronto.

Cuando veáis que las patatas están blandas, echamos el pescado en trozos, este sí que se hará enseguida.

Una vez todo cocido retiramos del fuego, dejamos reposar unos cinco minutos y estaremos preparados para degustar nuestra porrusalda.



Categoría

1. Pescados y mariscos
2. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

enero 24, 2015

Autor

admin