

País Basc

Temps



50'

Racions



4

Apta per a



Infantil

Porrusalda amb carabassa

Ingredients

150 g de porros

600 g de patates

300 g de carabassa

½ ceba

4 cullerades soperes d'oli d'oliva verge extra

800 ml de brou de verdures

1 pessic de sal

En les receptes de porrusaldes més tradicionals del País Basc i Navarra no se sol posar la carabassa, però sí bacallà o lluç. Hi ha altres versions també amb carns com la cansalada viada.

*És un plat humil que es consumeix habitualment
durant la tardor i l'hivern.*

Es pot servir com a entrant o com a plat principal

Elaboració

1. Rentar el porro i tallar-ho en rodanxes d'uns 2 cm. Pelar les patates, rentar-les i tallar a daus. Pelar el tros de carabassa i tallar a daus. Pelar la ceba i picar-la.
2. Escalfar dues cullerades d'oli en una olla àmplia. Escalfar el porro i la ceba durant 2 minuts amb l'oli i un polsim de sal. Incorporar les patates i la carabassa i afegir un altre polsim generós de sal més altres 2 cullerades d'oli. Ofegar-ho durant un parell de minuts.
3. Cobrir amb el brou, tancar l'olla i cuinar a foc mitjà suau durant uns 20 minuts. Rectificar la sal, si s'escau.
4. Es pot servir calent en el moment en què s'elabora com també deixar reposar unes hores perquè guanyi més sabor.

És un plat de cuinera típic d'altres regions del nord de la península Ibèrica, com La Rioja.