

País Vasco

Tempo



50'

Racións



4

Apta para



Nenos

Porrusalda con cabaza

Ingredientes

600 g de patacas

300 g de ~~cabaza~~

150 g de porros

1/2 cebola

4 culleradas sopeiras de aceite de oliva virxe extra

Sal

800 ml de caldo de verduras

Segundo as receitas de porrusalda máis tradicionais do País Vasco e de Navarra, non se engade cabaza, senón bacallau ou pescada. Noutras, o que se engade é carne, como por exemplo, entreteto.

Trátase, ademais, dun prato humilde que se adoita consumir como entrante ou como prato principal polo outono e polo inverno

Elaboración

1. Pelamos as hortalizas todas, cortamos as patacas e a cabaza en dadiños, cortamos os porros en rodas duns 2 cm de grosor e picamos a cebola.
2. Quentamos dúas culleradas sopeiras de aceite de oliva virxe extra nunha tarteira larga; incorporamos os porros, a cebola e un chisco de sal e fritimos con pouco lume durante 2 minutos. Transcorrido ese tempo, engadimos as patacas, a cabaza, outras dúas culleradas do aceite e máis sal e seguimos a fritir durante outro par de minutos.
3. Cubrímoloo do caldo, tapamos a tarteira e cociñamos agora con lume moderado durante 20 minutos. Se é necesario, rectificamos de sal.
4. Servimos o prato ou, preferiblemente, para que gañe en sabor, deixámolo repousar antes unhas horas.

Este prato tamén é típico doutras rexións do norte da Península Ibérica, entre elas, a da Rioxa