

País Vasco

Tiempo



50'

Raciones



4

Apta para



Infantil

Porrusalda con calabaza

Ingredientes

150 g de puerros

600 g de patatas

300 g de calabaza

½ cebolla

4 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra

800 ml de caldo de hortalizas

1 pizca de sal

En las recetas de porrusaldas más tradicionales del País Vasco y Navarra no se suele poner la calabaza, pero sí bacalao o merluza. Hay otras versiones también con carnes como la panceta.

Es un plato humilde que se consume habitualmente durante el otoño y el invierno. Se sirve como entrante o como plato principal

Elaboración

1. Lavar el puerro y cortarlo en rodajas de unos 2 cm. Pelar las patatas, lavarlas y cortar en daditos. Pelar el trozo de calabaza y cortar en daditos. Pelar la cebolla y picarla.
2. Calentar dos cucharadas de aceite en una olla amplia. Pochar el puerro y la cebolla durante 2 minutos con el aceite y una pizca de sal. Incorporar las patatas y la calabaza y añadir otra pizca generosa de sal más otras 2 cucharadas de aceite. Rehoga durante un par de minutos.
3. Cubrir con el caldo, tapar la olla y cocinar a fuego medio suave durante unos 20 minutos. Rectificar la sal si es necesario.
4. Se puede servir caliente en el momento en que se elabora como dejar reposar unas horas para que gane más sabor.

Es un plato de cuchara típico de otras regiones del norte de la península ibérica, como La Rioja