

PORRUSALDA DE BACALAO

Ingredientes:



- 500 gr. lomos de bacalao desalado
- 4 puerros
- 3 patatas medianas
- 1 cebolla mediana
- 2 zanahorias
- 1 litro de caldo de pescado
- ½ vaso de vino blanco
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal (al gusto, tened cuidado con el bacalao que tiene punto de sal)

Elaboración:

1. Partimos de bacalao ya desalado. Comenzamos por desmenuzar los lomos de bacalao, retirando la piel y las espinas. Con facilidad lo iremos separando en pequeños trozos, que luego podamos comer de un bocado.
2. En un cazo grande, con 1 litro de agua, añadimos las espinas y piel del bacalao, y ponemos a cocer, mientras vamos preparando el resto de la receta.
3. Lavamos las verduras. Picamos la cebolla en juliana, y los puerros en rodajas, cogiendo toda la parte blanca y algo de verde, justo hasta donde comienzan las hojas.
4. En una cazuela o tartera, echamos una lámina de aceite de oliva, y sofreímos la cebolla y el puerro. Unos 4-5 minutos a fuego medio. Salamos al gusto. Ponemos atención para que no se nos quemen las verduras.



5. Picamos las zanahorias en rodajas, “escachamos” las patatas en trozos, añadimos, mezclamos y rehogamos. Vertemos el vino blanco y dejamos que evapore el alcohol. Salamos de nuevo ligeramente.

6. Es el momento de añadir el caldo de pescado. Lo colamos y lo pasamos a la cazuela, hasta cubrir todas las verduras. Si es el caso, echamos un poco más de agua.



7. Tapamos la cazuela y cocemos durante 10 minutos. Añadimos el bacalao, mezclamos y seguimos cocinando otros 10 minutos a fuego medio, hasta que las patatas estén tiernas y el bacalao en su punto. Probamos de sal y rectificamos si fuera necesario.



8. Tendremos lista nuestra porrusalda. Servimos bien caliente en la mesa y la acompañamos de un buen pan artesano para mojar y rechupetear.

