

PORRUSALDA



Ingredients (4 persones)

- 6 porros
- 3 patates
- 1 ceba
- 2 pastanagues
- 2 carcasses de pollastre
- aigua
- oli d'oliva
- sal i julivert



Elaboració

Primer fes un brou amb força aigua, les carcasses del pollastre i un bon manat de julivert. Si el fas en l'olla exprés només calen 4 o 5 minuts.

Després neteja bé totes les verdures i talla els porros a trossos no gaire petits; les pastanagues a rodanxes fines; les patates trencades com per estofar, no gaire grans, i la ceba ben picada.

Quan ja estigui fet el brou, el passes per un colador de forat petit i el reserves a foc mig alt.

Seguidament sofregeix la ceba en una cassola, amb una mica d'oli sense daurar-se i aboca, de seguida, una bona quantitat del brou que has reservat i que ha d'estar bullint. Quan torni a bullir li aboques totes les verdures. Remena el conjunt, posa-hi sal, tapa'l i deixa coure uns 20 minuts o fins que totes les verdures estiguin toves.

Nota:

Aquest plat es fa normalment amb aigua, jo he posat la versió completa amb el brou.

Ha de quedar caldós però no és una sopa.

Si fas unes boles petites de carn picada, amb sal i julivert, i les poses 5-8 minuts (no més) abans d'acabar la cocció, et surt un plat únic boníssim.