

PORRUSALDA Forki

6 persones	Ingredients
250 grs	bacallà esqueixat dessalat
750 grs	porros
1-2	pastanegues
3-4	patates
1-2 grans	all
un punta	pebre negre en pols
	OPCIONAL: caldo de verdures

Elaboració

- Esmicolar el bacallà esqueixat ja dessalat a trossos no massa petits, comprovant que no hi hagi espines. Reservar per afegir al final de la cocció.
- Netejar i tallar els porros a trossets (no cal que siguin mot petits).
- Picar els grans d'all.
- Posem oli en una cassola i hi afegim els porros i l'all picat, en fred.
- Ofeguem els porros a foc baix amb la cassola tapada mentre pelem les patates i les pastanagues.
- Esberlar les patates a daus i tallar la pastanaga també a daus.
- Afegim la patata i la pastanaga a la cassola. Deixar coure uns 5 minuts tapat.
- Hi afegim el caldo de verdures o l'aigua justa fins a cobrir-ho i ho deixem coure uns 10 minuts tapat fins que la patata sigui gairebé cuita.
- Agafar-ne un cullerot, passar-lo pel pymer i retornar-ho a la cassola. Ens farà que el caldo quedi una mica més dens.
- Afegim el bacallà esqueixat, una punta de pebre negre i remenem. Ho deixem coure 2 minuts.
- Apagar el foc i deixar-ho reposar 5 minuts abans de servir.