Caldo verde portugués.



Caldo verde portugués

Hoy receta de caldo verde portugués versionada a mi manera. Creo , que junto a la sopa de ajo , es una de mis preferidas.

La probé hace ya 25 años en el Norte de Portugal y este caldo me enamoró. Hay recetas muy ricas en el pais vecino, además de su famoso bacalao .

Asi que aprendí a prepararla y hasta hoy la sigo haciendo, claro a mi manera, porque aquí no disponemos de la col que ellos utilizan (col gallega), por eso utilizo col rizada, que le aporta un sabor estupendo. Como también lleva chorizo ahumado, yo utilizo el asturiano que se pone en las fabadas y queda riquísima.

INGREDIENTES : 4 personas

- -350 gr de col rizada , si se dispone mejor la col gallega.
- 500 gr de patatas. Variedad harinosa.
- 1 cebolleta
- 2 dientes de ajo
- 1 chorizo y medio asturiano, de los de compango.
- 1 litro y medio de caldo de ave
- aceite de oliva virgen extra y pimienta negra molida.

PREPARACIÓN:

Paso 1:

Cortamos finamentela cebolleta y los ajos .

Cortamos las patatas a trozos y la col finamente a tiras. Reservamos.







Paso 2:

En una cazuela con aceite de oliva virgen extra, pochamos la cebolleta y el ajo. Cuando este transparente añadimos las patatas y dejaremos a fuego suave, durante 5 minutos. Añadimos sal y pimienta negra molida.

Incorporar el caldo de ave y dejar hervir 20 minutos.



Caldo verde portugués

Paso 3:

Ahora pasamos la batidora para triturar el contenido de la cazuela, pero dejando trozos de patata pequeños (triturar sin exceso).



Caldo verde portugués

Paso 4:

Cortamos el chorizo a rodajas, freimos e incorporamos al caldo, junto con la col rizada. Dejaremos hervir 6 minutos y listo.

Espero que disfrutes.