

# 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 país vecino, además de su famoso bacalao .

Así 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 finamente la 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.