Porrusalda clásica y actualizada



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Actualizada

Papas: 2 Unidades
Pan: 2 Rodajas
Perejil picado: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Puerros: 3 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Blanco de puerro: 2 Unidades
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Aceite de girasol: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Cabeza

Clásica

Papas: 2 Unidades
Salmón blanco: 1 Filete
Puerros: 3 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria

Varios

Aceite verde: A gusto

Preparación de la Receta

Clásica

- Pele la *cebolla* y corte en tiras finas.
- Corte los puerros en finas rodajas
- Corte el *salmón* en porciones y condimente con sal.
- Pele las papas y corte en medias rodajas de 1cm de espesor.

Actualizada

- Corte el blanco de *puerro* en fina juliana
- Coloque en una placa las rebanadas de pan junto con el *ajo*, lleve al horno a 180°C hasta que el pan esta tostado y el *ajo* quede totalmente blando.
- Coloque en un mortero el pan junto con 4 dientes de *ajo*, el *perejil*, sal, aceite de oliva y forme una pasta
- Reserve
- En una sartén con abundante aceite de girasol caliente fría la juliana de *puerro*
- Retire y escurra sobre papel absorbente
- Reserve

Armado

- CLÁSICA
- En una sartén con aceite de oliva caliente transparente el *puerro* y la *cebolla* junto con el *ajo* y la sal.
- Agregue las papas y cocine hasta la totalidad de las verduras y el 70% de las papas.
- Vierta el agua hasta cubrir y termine la cocción
- En una sartén con aceite de oliva caliente cocine el *salmón* por ambos lados
- ACTUALIZADA
- En una sartén con aceite de oliva caliente transparente el *puerro* y la *cebolla* junto con el *ajo* y la sal.
- Agregue las papas y cocine hasta la totalidad de las verduras y el 70% de las papas.
- Vierta el agua hasta cubrir y termine la cocción
- Coloque en un mixer y procese.

Presentación

- Sirva la porrusalda clásica en un plato hondo y acompañe con el *salmón* blanco
- Decore con *perejil* picado.
- Sirva en un plato hondo la porrusalda actualizada coloque en el centro la preparación reservada del mortero y la juliana de *puerro* frito
- Decore con aceite verde

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/porrusalda-clasica-y-actualizada