

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>