



PORRUSALDA CON BACALAO

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 15 min 57 min

Ingredientes

Cebolla: 1 unidad (muy picadita).
Dientes de ajo: 2 unidades (picaditos).
Puerros limpios: 4 unidades (troceados).
Patatas medianas: 3 unidades (cortadas a lo "pobre").
Zanahorias: 3 unidades (peladas y en rodajas, opcional).
Bacalao desalado: 150 gr (desmigado en tiritas).
Aceite: 100 cc.
Agua: cantidad necesaria (hasta cubrir).
Sal: al gusto



Preparación

1. Calentar 100 cc de aceite en un soté grande. Añadir la cebolla muy picadita y rehogar durante 5 minutos con una cuchara de madera.
2. Incorporar los ajos picaditos y rehogar durante 3 minutos más.
3. Añadir los 4 puerros limpios y troceados. Rehogar durante 2 minutos.
4. Incorporar las 3 patatas cortadas a lo "pobre" (y las zanahorias si se desea). Rehogar durante 5 minutos hasta que cojan un poco de color.
5. Verter agua hasta cubrir bien todos los ingredientes. Esperar a que hierva y mantener la cocción a fuego suave durante 40 minutos hasta que las patatas estén cocidas.
6. Añadir los 150 gr de bacalao desmigado y cocer a fuego suave durante 2 minutos más.
7. Probar el punto de sal, ajustar si es necesario y servir.

Notas

- *Tras limpiarlos, se separan las partes blancas, se cortan longitudinalmente por la mitad y luego transversalmente en trozos de 1 cm aproximadamente.*
- *Se lavan tras pelarlas y se trocean mediante el procedimiento de "cortar y cascar" para que suelten el almidón y el caldo espese.*
- *Debe estar bien desalado y sin espinas. Se desmiga con los dedos en forma de tiritas para que se sienta bien al comer. Es suficiente con 2 minutos de cocción para que no se endurezca.*
- *Se pueden añadir zanahorias peladas y cortadas en rodajas de 1/2 cm de grosor junto con las patatas.*

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Porrusalda con bacalao	Pescados y Mariscos	01	14-10-2025	1 de 1