

PORRUSALDA AHUMADA CON TACOS DE BACALAO



INGREDIENTES PARA 4 PAX

240grs Patata
300 grs Puerro
120grs Zanahoria
1000grs Agua
30 grs Aove
400 grs Bacalao
Sal ahumada y Nata

ELABORACIÓN

- Pelamos las verduras y las cortamos en trozos de igual tamaño. Las ponemos a cocer con agua, aove y sal.
- Cuando la patata esta tierna trituramos y colamos, le añadimos un pelín de nata y ponemos a punto de sal con la sal ahumada.
- Racionamos el bacalao en porciones de unos 100 grs. Lo ponemos en un bol con un poco de aove y lo filmamos.
- Cocinamos en el microondas 2 minutos y reservamos.
- En un plato hondo colocamos el bacalao y servimos la porrusalda con una jarra.

