



PORRUSALDA BIO

Ingredientes

4 puerros bio Actiture	500g de bacalao desalado
3 patatas bio Actiture	1 litro de caldo de pescado
2 dientes de ajo	Sal
1 cebolla	Aceite de oliva
2 zanahorias	Cebollino fresco (opcional)

Preparación

1. Lavamos y picamos los puerros bio Actiture. Para esta receta utilizaremos solo la parte blanca.
2. Pelamos y cortamos las patatas bio Actiture en tacos medianos.
3. Troceamos las zanahorias en rodajas y picamos la cebolla y los dientes de ajo.
4. En una olla grande añadimos aceite de oliva y pochamos la cebolla y el ajo.
5. Cuando empiecen a dorarse añadimos los puerros bio Actiture, las zanahorias, las patatas bio Actiture y rehogamos unos minutos.
6. Añadimos el caldo de pescado que debe cubrir las verduras y dejamos cocinar durante 20 minutos aproximadamente o hasta que las verduras estén tiernas.
7. Cortamos el bacalao en tacos y los añadimos a la olla.
8. Dejamos cocinar todo junto 5 minutos más hasta que el bacalao esté hecho.
9. Por último, rectificamos de sal si es necesario, servimos bien caliente... ¡y ya tenemos un plato delicioso y saludable perfecto para disfrutar en Semana Santa! Podemos espolvorear un poquito de cebollino fresco antes de servir que le dará un toque muy especial.