

Porto Caldo Verde

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

5 kişilik

Kolay

~330 kcal

Açılış 5/10

Caldo verde, patates püresi, ince kıyılmış kara lahana, zeytinyağı ve chouriço ile yapılır. Portekiz yeşil çorbasıdır.

Malzemeler

- 5 adet Patates
- 1 demet Kara lahana
- 1 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 160 gr Chouriço veya dana sucuk
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 6 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Patates, kuru soğan ve sarımsağı doğrayın.
2. Zeytinyağında soğan ve sarımsağı 14 dakika yumuşatın.
3. Patates, su, tuz ve karabiberi ekleyip 20 dakika pişirin.
4. Çorbayı blenderdan geçirip pürüzsüz yapın.
5. Kara lahanayı ince şeritler halinde kıyın.
6. Kara lahana ve chouriço dilimlerini ekleyip 8 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Lahanayı en son ekleyin, yeşil rengi ve ince dokusu canlı kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Chouriço dilimleri ve zeytinyağı gezdirerek sıcak servis edin.