

Caldo verde

Ingrédients

- 2 l d'eau (en fonction de la consistance désirée)
- 450 g de pomme de terre
- 500g de chou portugais (caldo Verde)
- 2.5 dl d'huile d'olive
- Poivre et sel

Préparation

1. Faire bouillir l'eau salée avec les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux. Quand elles sont bien cuites les réduire en fine purée et les remettre dans l'eau de cuisson.
2. Pendant ce temps bien empiler les feuilles de choux, les enrrouler pour les couper en rubans très fins. Les mettre dans de l'eau froide et bien les laver en ayant soin de changer l'eau au moins trois fois (vous pouvez utiliser le chou surgelé spécial « caldo verde » déjà tranché en julienne).
3. Ajouter l'huile d'olive et des tranches fines de Chorizo Corrente et laisser bouillir 5 mn sans couvercle.