



<https://www.mepillasquisando.com>



POTAJE PALENTINO



COCINA CASTELLANA

INGREDIENTES:

1'5 kg. de Patatas

4 Puerros.

100 gr. de Manteca de Cerdo.

½ L de Caldo vegetal.

Sal y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Se parten los puerros por la parte blanca, en rodajas muy finas y se rehogan en una cazuela de barro con la manteca. Antes de que se doren, le añadimos las patatas cortadas en trozos pequeños. Salpimentamos y agregamos el caldo caliente, dejamos cocer durante media hora o esté todo tierno. Puede dejarse muy caldoso o al gusto. Servimos con trozos de pan tostados.

<https://www.mepillasquisando.com>