



Caldo Verde

Retrouvez toutes nos infos sur <https://federationseniorsmoselle.fr/>

Ingrédients pour 4 personnes

500g de pommes de terre

1dl d'huile d'olive

200g de chou frisé, haché pour le
bouillon

1 cuillère à soupe de gros sel

1/2 chorizo

2 litres d'eau

1 oignon

Pain de maïs

2 gousses d'ail

Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole avec l'oignon et l'ail hachés et les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux.

Laissez cuire en remuant de temps en temps.

Ajoutez l'eau, le sel et le chorizo et laissez cuire.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, retirez le chorizo et écrasez bien.
Ajouter le chou et porter à ébullition.

Servir le caldo-verde avec les tranches de chorizo accompagné de tranches de pain de maïs.

Le truc en plus :

Servez votre Caldo Verde dans un vrai bol en terre cuite, comme le font les Portugais.
La terre cuite est un matériau naturellement isolant qui conserve bien la chaleur et qui maintiendra votre Caldo Verde bien chaude.

