

« Caldo Verde » de pommes de terre au chorizo

Temps de préparation : **15 min**

Temps de cuisson : **35 min**

Ingrédients

- + 1 chou vert
- + 1.5 l d'eau
- + 800 grammes de pommes de terre
- + 3 oignons
- + 1 saucisse de Toulouse
- + 1 dl d'huile d'olive
- + sel, poivre

Pelez et lavez les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Porter à ébullition 1,5 l d'eau dans une casserole, ajouter les pommes de terre et oignons

Ajoutez la saucisse, préalablement piquée avec une fourchette et cuire pendant environ 20 minutes. Après ce temps, retirez la saucisse de la casserole. Coupez-la en rondelles et mettez de côté. Lorsque les pommes de terre et les oignons sont cuits mixez et assaisonnez avec le sel, le poivre et l'huile d'olive. Lavez le chou, ajoutez-le à la crème de pommes de terre et faire cuire pendant 15 minutes.

Servir dans des assiettes creuses ou bien dans des bols en terre ajoutez la saucisse en tranches et un filet d'huile d'olive. Servir très chaud

Bon appétit