



Caldo verde

(cuisson en mijoteuse)

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 7 heure sur «Low» + 30 minutes sur «High»

Pour 6 personnes :

- 2 càs d'huile d'olive
- 3 oignons grossièrement émincés
- 3 gousses d'ail écrasées
- 270 g de chorizo fort coupé en cubes de 1 cm
- 800 g de pommes de terre coupées en cubes de 1 cm
- 1,5 càc de paprika en poudre
- 100 g de chou vert portugais lavé et coupé en fines lamelles (5 mm).
- 1,8 litres de bouillon de poule
- sel, poivre

Faire revenir les oignons grossièrement émincés à la poêle avec l'huile d'olive (3 minutes).

Ajouter l'ail, le chorizo, les pommes de terre et le paprika. Poursuivre la cuisson pendant 3 minutes supplémentaires.

Transférer le contenu de la poêle dans la mijoteuse et ajouter le bouillon de poule.

Saler si nécessaire, poivrer.

Couvrir et faire mijoter environ 7 heures sur «Low».

Ajouter le chou 30 minutes avant de servir et régler la température sur «High». Couvrir.

Servir avec des tranches de pain de campagne.