Escudella i carn d'olla
Catalunya

Jordi Bermúdez Beltrán

Ingredients

1 gallina i mitja
2 ossos de l'espinada de porc
1 os de pernil
2 peus de porc
½ orella de porc
1 os de vedella
2 botifarres crues
2 botifarres negres
2 pilotes ben maques
2 pastanagues
3 porros
2 fulles d'api
2 cebes
2 patates
¼ de kg de cigrons remullats

Preparació

Poseu l'olla al foc i amb l'aigua encara freda tireu-hi les viandes i les verdures, tret de les botifarres i les pilotes. Quan arrenqui el bull, tireu-hi la sal i deixeu que bulli una hora a foc lent.

En aquest punt, afegiu-hi les botifarres i les pilotes i deixeu-ho bullir encara una hora més, sempre a foc lent. La pasta, l'heu de bullir a part, només amb aigua i sal. Quan estigui cuita, passeu-la per aigua freda per aturar-ne la cocció i afegiu-la al caldo. Minuts després, ja podeu servir-ho.

Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012
Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpnl.cat
Pàgina web: http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
Bloc: http://blocs.cpnl.cat/receptaris – Twitter: www.twitter.com/SLCEsparreguera
Facebook: http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954