

52.- Escudella de Nadal

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/escudella%20nadal.html>

Des de ben petita, el dia de Nadal el celebràvem a casa dels avis. L'àvia feia l'escudella cada any, fins que es va morir als 94 anys. Durant els darrers anys, sempre me'n donava una carmanyola perquè sabia que a mi m'agradava molt. Sobre tot la sopa. De fet, jo menjava sopa de primer, de segon i de postres. Era boníssima. Quan em menjava la de la carmanyola, a mitjans o finals de gener, la trucava per dir-li i ella estava molt contenta. Pocs anys abans que es morís, li vaig demanar la recepta. Ara soc jo qui la fa. Aquí teniu la recepta per a unes 10-12 persones. Si no sou tants, sempre la podeu congelar.

Cal aclarir aquí que jo sempre la faig com a mínim el dia abans de Nadal ja que m'agrada poder posar el brou a la nevera unes quantes hores per poder eliminar la capa de greix que es forma a la superfície.

Ingredients per a 10-12 persones

4 carcanades de pollastre
¼ de gallina
2 ossos de vedella grans (del genoll)
750 g de costella de vedella
500 g de coll de xai
Una orella de porc
400 g de cansalada viada
Un os de pernil
Una botifarra blanca
Una botifarra negra
800 g de carn picada barreja de vedella i porc
3 branques grans d'api
4 pastanagues
2 xirivies
2 naps
Un pot petit de cigrons cuits
2 patates grans
Un ou
Una cullerada de cafè de julivert sec
Mig vas de llet
5 cullerades de sopa de pa ratllat
1 Kg de galets grans
Sal i pebre

Elaboració

El dia abans de Nadal:

Posar a bullir els ossos i totes les viandes menys les botifarres i la carn picada. Afegir-hi l'api, les pastanagues, les xirivies i els naps. Quan arrenqui el bull, treure l'escuma amb un cullerot i abaixar el gas. Deixar que bulli unes dues hores a foc una mica baix.

Posar la carn picada en un bol i afegir-hi una mica de pebre negre, una mica de sal, l'ou, el pa ratllat i la llet i barrejar-ho tot molt bé. Posar aproximadament dos litres de brou en un pot i que bulli a foc lent. Amb la carn picada fer les pilotes amb l'ajut d'una culera de sopa i posar-les a coure al brou.

Escalfar la mateixa quantitat d'aigua que de brou utilitzat per coure les pilotes i afegir-la a l'olla gran. Deixeu-ho bullir tot plegat (el brou gran i les pilotes) una hora més. Mitja hora abans d'apagar el foc, poseu a coure dins del brou la botifarra blanca i la negra. No les deixeu més temps perquè es poden desfer.

Un cop passades les 3 hores des de l'inici del bull ja es pot tancar el foc.

Amb l'ajut d'un colador gran i d'unes pinces aneu separant la vianda del brou. La vianda i els vegetals els podeu posar en una plata del forn. Poseu el brou a refredar a la pica de la cuina amb aigua freda. Quan estigui fred, poseu-lo a la nevera unes quantes hores (o tota la nit) per tal de que es formi la capa de greix a la superfície i la pugueu eliminar. D'aquesta manera, el brou no queda gens oliós i sí molt gustós. Si ho heu fet alguns dies abans, ho podeu congelar tot fins el dia de Nadal.

El dia de Nadal escalfeu una mica de brou i quan bulli afegiu les patates pelades i tallades i els cigrons. Quan les patates estiguin cuites, colar-ho afegint el caldo a la resta. Posar tota la carn d'olla i les verdures al forn.

Per altra banda, poseu 3 o 4 l d'aigua a bullir amb dos pastilles d'avecrem. Quan bulli afegiu els galets (75 g/persona). Al cap d'uns 10 min colar-los eliminant l'aigua. En una altra olla posar a bullir el brou i afegir-hi els galets mig cuits. Deixar-ho bullir fins que s'acabin de coure. El temps de cocció depèn de la mida dels galets. Aquests tan grans que jo poso triguen uns 20 min.

Després de menjar la sopa servir la carn d'olla i les verduretes.