

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

Escudella i carn d'olla

Ingredients: (per a 8 persones)

- 8 litres d'aigua
- ½ garró de vedella
- ½ gallina
- 150 g de cansalada
- 200 g d'orella i morro de porc
- 1 peu de porc
- 200 g de carn picada mixta
- 250 g de botifarra negra
- 1 os de pernil
- 1 os de vedella
- 200 g de cigrons
- 250 g de patates
- ½ col
- 1 nap
- 2 pastanagues
- 1 dent d'all
- 1 ou
- Molla de pa
- 1 cullerada de farina
- Julivert picat
- 300 g de galets
- Sal i pebre blanc

Elaboració:

- Primer de tot, poseu en remull els cigrons, el dia abans en aigua tèbia. Apart renteu bé la vedella, la gallina, la cansalada, l'orella, el morro i els ossos. Poseu-ho tot en una olla amb 8 litres d'aigua i feu-ho bullir. Quan arrenqui el bull, ho escumeu i afegiu els cigrons.
Apart, agafeu la carn picada mixta, hi barregeu l'ou, la molla de pa, l'all, el julivert picat, sal i pebre. A aquesta massa li doneu la forma d'una pilota rodona o ovalada i l'enfarineu bé. Quan l'olla porti una hora i mitja d'ebullició serà quan les carns comencin a estovar-se; llavors hi afegiu la botifarra negra, la col ben neta i tallada a trossos, la pastanaga, el nap i les patates pelades i tallades a trossos mitjans, així com la pilota.

Quan tot estigui cuit, rectifiqueu de sal, separeu el brou i feu bullir els galets, primerament es pren aquesta escudella i després en una plata ben gran, s'hi col·loquen les verdures a pilonets, així com les carns tallades a trossos i ja ho teniu apunt.



Tel. 977 68 29 38
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M. del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell