

Escudella i carn d'olla

19/01/2022

La millor manera de sobreviure al fred és amb un plat de cullera. Així que descobrirem quins són els ingredients i com es fa l'escudella catalana, una de les receptes més tradicionals de la nostra cultura.

Com fer escudella catalana

Els guisats i bullits contra el fred existeixen en la majoria de les regions espanyoles amb diferents noms. Malgrat ser només un plat de brou, cadascuna té la seva variant, sigui en ingredients, en preparació o en presentació.

L'escudella catalana podem preparar-la i menjar-la qualsevol dia de l'any, però la veritable tradició d'aquest plat de cullera típic català és consumir-la el dia de Nadal, i amb les sobres de la carn d'olla elaborar els canelons del dia de Sant Esteve.

La preparació de l'escudella catalana és molt senzilla, l'única cosa que has de tenir en compte és que es necessiten unes 2.30 hores de temps i una olla més alta que ampla per poder posar-hi tota la carn, les verdures, els cigrons i l'aigua.

Ingredients de l'escudella

Existeixen diversos ingredients que són la base de l'escudella catalana, com la pilota, però també és cert que tants caps tants barrets, així que és possible afegir o llevar ingredients depenent de cada casa, ocasió, butxaca, disponibilitat o gustos.

Dit això, donarem els ingredients principals d'un bon bullit català per a 4 comensals, amb la seva sopa de pasta i servides a part les verdures i la carn. Aprofita i afegeix productes frescos, ecològics i de [proximitat](#) [

</sites/caprabocom/url/nostra-terra/index.html>] per obtenir un brou tradicional amb la màxima qualitat.

- 100 g de porc i 100 g d'orella
- 200 g de gallina
- 100 g de braó de porc
- 150 g de vedella
- 150 g de botifarra negra i blanca
- 75 g de cigrons
- 2 patates
- 1 pastanaga
- ½ ceba



- ½ porro
- ½ nap
- ½ manat d'api

Amb això tindriem el brou resolt i la carn i les verdures utilitzades per l'elaboració del brou, conegudes com a carn d'olla. Només ens faltaran els ingredients per a les pilotes:

- 250 g de carn picada de porc
- 1 ou
- 100 g de farina
- 1 gotet de llet
- Molla de pa
- All i julivert
- Sal i pebre

En el cas que l'escudella fora per al dia de Nadal, aquestes pilotes serien el farciment dels galets, en cas de no ser així, les pilotes se serviren juntament amb la carn d'olla.

Recepta de l'escudella i carn d'olla

Una vegada tinguem tots els ingredients a la nostra disposició, podem començar a preparar l'escudella de la nostra terra.

1. Netegem tota la carn i les verdures, les trossegem i afegim a l'olla amb 2,5 litres d'aigua freda, reservem les botifarres i les patates per afegir-les més endavant.
2. Tapem l'olla fins que comenci a bullir. A partir d'aquest moment, cuinem a foc lent. A mesura que es va coent la carn, anem escumejant quan sigui necessari.
3. Passada la primera hora de cocció, ja podem afegir els cigrons.
4. A la vegada fem les pilotes de carn. Barregem en un bol l'ou amb molla de pa mullada en llet, la carn i l'all i julivert picats, sal i pebre. Quan la mescla sigui consistent, l'enfarinem i la posem a la mateixa olla, amb les patates i les botifarres. Comptem a partir d'ara uns 30 minuts més de cocció.
5. Després d'aquestes 3 hores, ja tenim l'escudella i la carn d'olla preparada. Només haurem de colar el brou en una olla nova per coure els fideus i servir tota la carn a part.

L'escudella és un plat molt complet nutricionalment parlant, ja que té verdura, la proteïna de la carn i els cereals de la pasta. Pel que se serveix com a plat principal o fins i tot com a plat únic.

Una vegada servida, cada casa és un món, hi ha gent que ho barreja tot, la carn d'olla dins de la sopa i hi ha qui s'ho menja per separat. Sigui com sigui, ben calent i a gaudir!

