

Plats de cullera catalans tradicionals

06/03/2024

La cuina catalana va molt més enllà del pa amb tomàquet, el romesco i els calçots. Ara que seguim amb baixes temperatures, descobreix els set plats de cullera més tradicionals de Catalunya.

Quin és el plat típic de Catalunya?

Reduir el receptari tradicional català a una sola recepta és molt complicat, perquè no sols n'hi ha

moltes, sinó que gairebé totes porten una llarga tradició darrere. Així i tot, es podria dir que un plat ja internacional seria el pa amb tomàquet, simple, però és el plat bàsic més emblemàtic i representatiu de la cuina catalana.

Altres plats típics més consistents que el mer acompanyament del pa amb tomàquet, podrien ser el fricandó de vedella, l'escalivada, empedrat, xató o la botifarra amb mongetes, entre d'altres.

7 Plats típics de Catalunya

La gastronomia catalana també inclou plats de cullera, és a dir, aquelles receptes que se serveixen calentes, com a plat principal i normalment en plat profund.

El plat més sonat és l'[escudella](/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00021.xml) [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00021.xml], però aquí et deixem uns altres 6 exemples de plats típics de Catalunya amb sabors molt diferents de plats molt reconfortants.

1. Escudella i carn d'olla

L'escudella, malgrat ser un plat típic de l'època nadalenca, a Catalunya es cuina durant tots els mesos de fred. La recepta ve a ser com un bullit a la catalana quant al procés.



El plat consisteix en una sopa feta amb aigua, verdures com patata, api, pastanaga, porro, xirivia, col, nap i carn com os de pernil, vedella, xai, pollastre, botifarra negra i la clau de l'escudella, la pilota. El plat se serveix per separat, el brou amb galets o fideus, d'una banda, i la resta dels ingredients que seria la carn d'olla en un altre plat.

2. Trinxat de la Cerdanya

El trinxat és un plat d'aprofitament típic de la Cerdanya i l'Alt Urgell. La seva elaboració és molt senzilla, tan sols es necessita col d'hivern, patata, cansalada viada, oli, sal i aigua. Es bull la col al costat de les patates, quan estigui ben cuit, es retira i es trinxa per fer una massa de puré. Després es cuina l'all i, en el mateix oli, la cansalada viada. Es barreja tot i et voilà.

3. Suquet de peix

El [suquet de peix](/shared/.content/recetas/319-Suquet-de-pescado.html) [/shared/.content/recetas/319-Suquet-de-pescado.html] és un altre plat de cullera tradicional mariner. En els seus orígens era un plat humil d'aprofitament entre els pescadors, que utilitzaven com a ingredients tots aquells peixos que no havien pogut vendre, aquelles peces que s'havien danyat amb la pesca, els caps i les espines. Avui les variacions de peix que es poden utilitzar són infinites: rap, llagosta, escòrpora, orada, roger, etc. Per donar-li consistència al plat, la recepta compta amb patates esqueixades, tomàquets, all i picada d'ametlles.

4. Cassola de tros

La cassola de tros és un plat tradicional de camp que elaboraven durant la matança o els pagesos que no podien tornar a les seves cases a menjar. Preparaven una cassola i l'omplien amb tot el que tenien i totes les hortalisses que arrebegaven segons temporada.

En l'actualitat, acaba passant una mica el mateix, el concepte és cuinar amb el que tinguis, encara que els ingredients més comuns són: la cansalada, botifarra, costella de porc, caragols, ceba, all, tomàquet ratllat, patates, carxofes, espinacs, va venir ranci, farigola.

Aquest plat, fins i tot, gaudeix d'una gran festa a Juneda, un poble de Lleida, on cada colla prepara cassola de tros.

5. Faves a la catalana

La recepta de les faves a la catalana o faves ofegades no té molta complicació, tan sols es necessiten faves fresques o congelades, si no tens molt temps, botifarra negra, cansalada viada, ceba, alls tendres, llorer, brou de carn i vi blanc i en uns 45 minuts tindràs llest el plat.

6. Cap i pota

El cap i pota és similar als coneguts calls madrilenys, excepte per alguns ingredients que els diferencia. Malgrat ser un plat contundent, a Catalunya és comú degustar-lo en un bon esmorzar de forquilla.

La recepta tradicional catalana del cap i pota es prepara, com el seu nom indica, amb el cap de la vedella i la pota. Les potes de la vedella es bullen amb llorer, es desossen i es tallen a trossets no gaire grans. Se sofregeixen les cebes juntament amb el tomàquet, s'afegeixen les potes, el cap, l'aigua de cocció de les potes i una picada de pinyons. Que faci el mític xup-xup i a gaudir!

7. Mandonguilles amb sépia

El guisat més tradicional de mar i muntanya de Catalunya podrien ser les mandonguilles amb sépia. És un plat del Mediterrani que barreja a la perfecció els sabors.

La seva preparació no és tan ràpida, es necessiten uns 55 minuts, i una llarga llista d'ingredients per poder elaborar les mandonguilles i la salsa, però tampoc és molt difícil si segueixes amb detall la recepta.

Llest per preparar algun d'aquests plats de cullera catalans?



CUINA MARINERA [

</shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00011.xml>]

La gastronomia de les ciutats costaneres tenen com a pilar els productes de la mar, amb una àmplia varietat de peixos i mariscos frescos. Descobreix els seus plats típics i tots els beneficis que té per a la salut!