

CALDO de NADAL de l'Àngels (ESCUDELLA i CARN d'OLLA)

Olla de 14 litres (està a Sants) : Amb uns 9-10 litres d'aigua ens sortiran uns 7 litres caldo (uns **14 plats**)

L'olla de 16 litres la té en Roger a Cabriels.

	<u>CARNS</u>		<u>VERDURES</u>
750 grs	vedella (de la part denominada conill)	250 grs	cigrons crus
250 grs	porc (de la part denominada careta)	250 grs	patates
1/2 peu	porc	1	col
1 os	pernil	1	nap
1 os	espinada (vedella)	4	pastanagues
1 os	genoll (vedella)	2	porros
150 grs	botifarra blanca	1	xirivia
150 grs	botifarra negra	1	tronc d'api
100 grs	cansalada de porc (papada)	una punteta	bicarbonat
1/2	gallina		<u>AIGUA i GALETS DE NADAL</u>
1/2	pollastre	9-10 litres	aigua (un cop posades les carns omplir fins a tres dits de la vora de l'olla. Al bullir 3,5 hores en queden 6,8 litres de caldo.
	<u>PILOTES (Opcional)</u>	800 grs	galets Nadal (700 pel caldo + 100 pel de verdures del Roger i Gemma). Aproximadament: 50 grs/plat
150 grs	carn de porc picada		<u>ESTRIS</u>
150 grs	carn de vedella picada	1	olla de 14 litres
100 grs	cansalada viada picada	1	bossa de malla de cotò per a la cocció dels cigrons (de les del llúpol de fer la cervesa)
1	ou	1	escumadera
1 gra	all		
una mica	molla de pa remullada en llet		
	julivert - sal - canyella en pols		
	pebre negre en pols		
	farina de galeta (si fa falta per espessir i lligar)		
	farina de blat per arrebossar		

Nota: Demanar a la carnisseria que ens donin la carn ja preparada i netejada. Si no ho fem així caldrà netejar, socarrimar els pèls de la gallina, del pollastre i del peu i de l'orella del porc, etc... UN SIDRAL, val la pena demanar-ho netejar i preparat.

- **Dia 23 desembre:** Posar el cigrons en remull en aigua tèbia amb un polsim de bicarbonat durant 10-2 hores abans de necessitar-los pel caldo. NO més de 12 hores, si els hem posat en remull la nit abans els escorrerem l'endemà al matí a primera hora encara que no els necessitem fins més tard.
- **Dia 24 desembre a partir del migdia:**
 - Si el carnisser no ens han preparat les carns netejat caldrà netejar i preparar totes les carns.
 - Malgrat ens les hagin preparat quan anem a fer el caldo haurem d'acabar de treure la pell de la gallina i del pollastre i passar un bon raig d'aigua totes les carns abans de posar-les a l'olla.
 - Posar totes les carns i ossos a dins de l'olla gran (la de 14 litres) amb una mica d'aigua al fons de l'olla.
 - Afegir-hi l'aigua fins a uns 3 dits de la vora de l'olla i portar-ho a ebullició
 - Així que comenci a bullir s'haurà d'anar desescumant i traient totes les impureses que vagin pujant cap a la superfície. Les carns han de bullir durant unes 3:30 hores.
 - **CIGRONS:** Al cap de 30 minuts hi posem els cigrons (prèviament remullats durant 12 hores) dins d'una bossa de malla de cotó i bastant apretats perquè no es pugin moure gaire durant la cocció. Els cigrons no han de para de bullir, si para el bull queden durs.
 - **VERDURES 1ª part:** Quan el caldo porti 1:00 hora bullint hi anem afegim les pastanagues, el nap, la xirivia, l'api, el porro. **ATENCIÓ:** Anirem afegint les verdures de mica en mica i en poca quantitat cada cop perquè el caldo no deixi de bullir, esperar una mica entre cada cop.
 - Anar desescumant.
 - Deixar-ho bullir durant 2:00 hores més
 - **Resta de les verdures:** Afegir-hi la col, les patates tallades a trossos, les botifarres i les pilotes (veure procediment).
 - Deixar-ho bullir 30 minuts més
 - Si cal, rectificar de sal
 - Colar el brou. Ens han de sortir 6-7 litres de caldo, si no hi arribem hi podem afegir un brick de caldo.
 - Separar les pilotes de la resta i reservar-les
 - Amb el brou farem la sopa. Al servir-la i afegirem les pilotes a cada plat
 - Del conjunt de carn i verdures separarem les que ens voldrem menjar com a carn d'olla.

Pilotes (opcional)

- Barrejar en un bol les carns
- Afegir-hi l'ou sencer batut.
- Afegir el julivert i l'all trinxats + la molla de pa remullada en llet
- Salpebrar i afegir-hi una miqueta de canyella en pols
- Treballar-ho primer amb una forquilla i després amb les mans. Si fa falta hi podem posar una mica de farina de galeta
- Formar les pilotes
- Enfarinar-les amb farina de blat i tirara-les al brou en ebullició

Dia 25 desembre cap a les 13 hores: Iniciar cocció dels galets

- Amb els 6-7 litres de caldo i 700 grs de galets surten uns 14 plats.
- Hem de coure els galets tot just quan comencem a fer el vermut, si ho fem que passi massa temps els galets van absorbint el caldo i ens quedarà massa espès i poca sopa.
- Cap a les 13:00 h posem a escalfar el caldo tot sol. Si ens bull, parem, però ja tindrem el caldo ben calent.
- Quan comencem el vermut el portem a ebullició i hi posem els galets els minuts que ens indiqui el fabricant

Mides TOTALS per uns 14 plats

- 6-7 litres de caldo
- 700 grs de galets

Mides per persona

- 50 grs de galets per persona
- 0,450-0,500 litres de caldo per persona (1 litre per a uns 2-3 plats)