



SOUPS AND CREAMS

Escudella barrejada

🕒 3h 🍴 4 servings 🔥 1,200 kcal

Ingredients

BROU I CARN D'OLLA

2 ossos de vedella	2 carcasses de pollastre	4 ossos d'espina de porc
2 ossos salats (genoll i espina de porc)	1 os de pernil opcional	2 botifarres crues (una blanca i una negra)
1 botifarra del perol	4 pastanagues	1 nap
1 xirivia	1/2 api	3 patates
1 ceba	Sal i pebre	

PILOTA

300 g de carn picada de vedella i porc	1 ou	Pa ratllat o sèmola de blat
1 gra d'all i julivert picats	2 cullerades de pa ratllat	Sal i pebre

SOPA

200 g de galets o fideus gruixuts	100 g d'arròs
-----------------------------------	---------------

Method

FER EL BROU

- 1 En una olla gran, posa-hi tots els ossos i les carns (excepte les botifarres i la pilota).
- 2 Cobreix-ho amb aigua freda i porta-ho a ebullició.
- 3 Retira l'escuma que vagi sortint.



- 4 Deixa-ho coure suaument unes 2 hores.
- 5 Afegeix-hi les verdures (menys el nap i les patates) i que bulli 1/2 h.
- 6 Mentre es cou el brou, prepara la pilota barrejant tots els ingredients i formant una o dues boles.
- 7 Hi afegim les patates a trossos, la pilota i les botifarres.
- 8 Deixa-ho coure 30 minuts més.

COLAR EL BROU

- 9 Retira les carns, verdures, pilota i botifarres.
- 10 Cola el brou i reserva'l.
- 11 Esmicola la carn i talla la pilota i les botifarres a rodanxes.

COURE LA PASTA I ARRÒS

- 12 Torna a escalfar el brou i bull-hi els galets o fideus i arròs fins que quedin cuits.

ESCUDELLA BARREJADA

- 13 Torna a posar a l'olla la carn esmicolada, els trossos de pilota i botifarra, i una part de les verdures.
- 14 Un bull final i ja estarà a punt.

PER SERVING**80 g** Protein**30 g** Fat**150 g** Carbs**10 g** FiberMade with  **CookNest****All of Esteve Cardús | Cuina a l'abast's recipes**

cooknest.app/@cardus · Instagram @cardus · TikTok @estvecardus

