XEF DE CASA



SOPAS Y CREMAS

Escudella suprema

+4h | 8 raciones | 961 kcal

Ingredientes

CARNES Y HUESOS

Jarrete salado curado	Hueso salado curado	Lardo salado ibérico
Lardo añejo	Hueso de jamón	Oreja y morro de cerdo
Carcasas de 2 pollos	Media gallina	Butifarra negra (morcilla)

VERDURAS

Apio	**1/2** cebolla	**2** nabos
1 col	**4** patatas	**4** zanahorias
1 chirivía		

PILOTA PARA RELLENAR

Carne de cerdo y ternera	Perejil	Lardo ibérico
Pan remojado en leche	Ajo	Pimienta negra
Cúrcuma	Orégano	Sal
Huevo		

Elaboración

1. En la olla grande: todas las carnes excepto el pollo y la gallina, con agua fría y fuego alto.
2. Hervir 2 horas para que suelten todo el sabor.
3. Añadir las verduras: apio, cebolla, nabos, col, zanahorias y chirivía.
4. Cocer 1 hora más.

5. Último paso del caldo: incorporar el pollo, la gallina y las patatas.
6. Cocer 45 minutos y la casa huele a la Navidad de siempre.
7. Separar:
8. El caldo (claro, aromático y potente)
9. La carne y las verduras (que después serviremos o reutilizaremos)
10. Galets rellenos: rellenarlos uno a uno con la pilota.
11. Cocerlos 18 minutos para que queden tiernos pero perfectos.
12. Servir así:
13. Caldo caliente con galets rellenos
14. Carne de olla al lado
15. Y disfrutar de un plato que es patrimonio de la Navidad catalana.

POR RACIÓN	56 g Proteínas	67 g Grasas	36 g Hidratos	8 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa