

Escudella i carn d'olla

Ingredientes para 6 personas: Un hueso de ternera, 2 medios pies de cerdo saladas, 1 pedazo de jarrete de ternera de 300 g, 1 hueso de jamón, 1 pedazo de espinazo de cerdo, 100 g de cansalada, 300 g de garbanzos previamente remojados, 1 cuarto de gallina, 1/4 de pollo y menudos, 1 manojo de hierbas de caldo, 6 patatas medianas enteras, 1 col verde 1 butifarra cruda, 1 butifarra negra, 300 g de carne picada para pelota, pasta de "galets".

Se pone en una olla con agua fría, el hueso de ternera, 2 medios pies de cerdo, 1 pedazo de jarrete de ternera, 1 hueso de jamón, la espinada de cerdo, la cansalada, cuando empieza a hervir espumar y añadir los garbanzos remojados; al cabo de media hora añadir, la gallina, el pollo, las hierbas. Se deja hervir otra hora y entonces se le añaden las patatas enteras y la col a cuartos, cuando empiezan a estar las patatas tiernas, añadir las butifarras y la pelota. Cuando esté todo cocido colar el caldo y hacer la sopa

con la pasta de "galets" se sirven a la vez las dos cosas, poniendo las carnes y las verduras sin caldo en una bandeja y servir la sopa en cada plato.

Antes de acabar comprobar la sazón del caldo.

Durante la cocción se tiene que ir añadiendo agua a la olla y se ha de poner hirviendo pues los garbanzos no deben en ningún momento dejar de hervir.

La pelota está compuesta por 150 g de carne de cerdo picada, 150 g de carne de ternera picada, 1 huevo, sal, ajo, perejil, y un poco de pan rallado, una vez todo bien unido darle la forma pasarlo por harina y ponerlo con cuidado en la olla para que no se deshaga.