

ESCUDELLA VESTIDA DE NADAL

INGREDIENTS

(per a 8 o 10 comensals)

PER AL BROU:

LES CARNS:

DE VEDELLA: dos ossos de la pota, 400 g de tou magre de la part del conillet, un morro, 1/2 peu

DE PORC: un tros de sagí ranci, quatre ossos de l'espina, un peu partit pel mig, una orella

D'AUS I DE XAI: un pit i una cuixa de gallina i un braó de xai lletó

LLEGUM I VERDURES:

· 200 g de fesols i 200 g de cigrons remullats

· tres pastanagues, tres porros, una ceba, un tros d'api, un nap, una xirivia

AIGUA MINERAL: 6 litres

LA PASTA:

· galets grossos dels especials de Nadal (depenent de la mida, 3 o 5 per comensal)

EL FARCIMENT (la pilota de la tia Pepeta)

· 600 g de cansalada grassa (canal de porc Duroc, salada només 24 hores, i picada per la picadora de carns)

· 60 g de molla de pa picada

· 1 ou

· 1/2 gra d'all picat

· 15 fulles de julivert picades, sal i pebre

ELS FARCELLETS DE COL:

· dues cols verdes d'hivern

· 200 g de carn picada de vedella (coll)

· 100 g de gorgil de porc Duroc també picat

· 1/4 de gra d'all picat amb 10 fulles de julivert, sal i pebre

LES PILOTILLES:

· 200 g de carn picada de vedella (coll)

· 200 g de carn picada de porc (coll) Duroc

· 1 llesqueta de pa picada sense la crosta, 1 ou, sal i pebre

L'ESTRELLA DE BOTIFARRA NEGRA

10 talls d'una botifarra negra (de diàmetre gran)

PREPARACIÓ

1. El brou: renteu molt bé les carns i els ossos per al brou de l'escudella. (Reserveu a la nevera les carns picades.) Peleu i renteu tots els vegetals.

2. Aboqueu en una olla prou gran l'aigua mineral i, en fred, poseu-hi ben nets els ossos, el sagí, les carns i els fesols i cigrons remullats. Engegueu el foc, tapeu l'olla i controleu-ho quan arrenqui el bull per escumar molt bé les bromeres que aniran

apareixent a la superfície. Tapeu de nou l'olla, saleu-ho amb prudència i deixeu-ho coure a foc mitjà durant 60 minuts.

3. Afegiu a l'olla tallat a trossos grossos les pastanagues, els porros, la ceba, l'api, el nap i la xirivia, tapeu l'olla i continueu la cocció 60 minuts més. Com que no servireu la carn d'olla, us recomano colar-la, reservar el brou (procureu retirar tot el greix de la superfície) i anar classificant per famílies les carns (retireu-ne els ossos) i les verdures de l'olla. Aleshores, folreu amb film de cuina una terrina de tipus *cake* de ceràmica, d'inoxidable o de pirex, i aneu-hi col·locant la carn d'olla procurant que les carns més gelatinoses facin parella amb les més seques i les verdures. Un cop estigui plena la terrina, tapeu-la amb film i poseu-hi al damunt un pes (per exemple, un bric de llet) per ajudar a unir els ingredients. Reserveu la terrina a la nevera un parell de dies i ja la podeu utilitzar en diferents menges: com un tall fred per a entremesos, entrepanos o canapès, o com si fos la placa d'uns canalons plens d'amanida, o, a talls gruixuts, marcats a la paella i escalfats al forn com un mosaic de carn i vegetals.

4. Les carns picades: mentrestant, elaboreu els diversos preparats amb les carns picades: amasseu per separat els ingredients per al farcit del galets, per als farcellets de col, les pilotilles i reserveu-les a la nevera.

5. Els galets: heu de prebullir la pasta, uns 6 o 8 minuts (depenent de la mida) amb aigua, un fil d'oli i la sal corresponent. Així el galet creixerà de mida. Escorreu-los, refresqueu-los, poseu-los a assecar sobre un drap de cuina i aneu-los farcint ben atapeïts amb la pilota de la tia Pepeta. (Reserveu-los a la nevera.)

6. Els farcellets de col: retalleu de les fulles netes de col el nervi gruixut i central, i escaldeu les fulles amb aigua i sal, només uns 4 minuts. Esteneu les fulles sobre un drap de cuina i confeccioneu els farcellets, posant-hi a dins una petita porció de la carn picada i amanida, i emboliqueu-ho com un petit farcellet. Una vegada el farcellet està fet, feu-hi una petita pressió per compactar el farcit amb la fulla de col i per retirar l'excés d'aigua del vegetal. Reserveu-ho a la nevera.

7. Les pilotilles: formeu petites boletes i reserveu-les a la nevera.

8. Les estrelles: amb un tallapastes adequat amb la forma d'estrella de Nadal amb cua, formeu les estrelles amb els talls de botifarra negra.

ACABAMENT I PRESENTACIÓ

Si a casa disposeu de forn de vapor, és molt còmode acabar de coure els galets i els farcellets de col farcits al vapor durant 8 o 10 minuts (depenent de la mida). Si no, ho heu d'acabar de coure amb el brou a un bull suau per no desfer-los (si els bulliu a l'olla cal que els enfarineu lleugerament per la part de la carn.)

Les pilotilles també les heu d'enfarinar subtilment i fregir-les amb oli d'oliva abundant. Retireu-les amb una "aranya" per evitar us quedin olioses i reserveu-les calentes sobre paper de cuina.

Només falta servir l'escudella als plats, repartint els galets i els farcellets farcits a cada plat, les pilotilles i al cim l'estrella amb cua.