

ESCUDELLA I TERRINA DE CARN D'OLLA

L'hivern i les festes de Nadal són bones ocasions per fer una escudella sense estalviar-hi res. Convençuda que sempre queden restes de magnífica carn d'olla, proposo fer-ne una terrina per menjar-la convertida en un altre plat.

LA COMPRA

(per a 8 persones)

DE VEDELLA : dos ossos de la pota, 400 g de tou magre de la part del conillet i 200 g de carn picada (per a la pilota)

DE PORC : un tros de sagí ranci, dos ossos de l'espina, un peu partit pel mig, una orella, un tros de morro, 200 g de carn picada (per a la pilota), una botifarra negra i una de blanca

un pit i una cuixa de gallina

un braó de xai lletó

200 g de fesols i 200 g de cigrons remullats

VERDURES : tres pastanagues, tres porros, una ceba, un tros d'api, un nap, una xirivia, 8 patates mitjanes, una col petita

LA PILOTA : un ou, una llesca de pa sec, un xic de farina, un gra d'all i un xic de julivert, sal i pebre (i les carns picades)

LA PASTA AL GUST : galets, o arròs i fideus, o pistons.

5 litres d'agua mineral

PREPARACIÓ

1-- Renteu molt bé les carns i els ossos. Reserveu a la nevera les dues carns picades, la de porc i la de vedella, per fer la pilota.

2-- Peleu i renteu tots els vegetals.

COCCIÓ TOTAL : 140 minuts + el temps de cocció de la pasta escollida

1-- 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 els cigrons remullats. Enceneu el foc, tapeu l'olla i controleu quan arrenqui el bull per escumar molt bé les bromeres que aniran apareixent a la superfície. Tapeu altre cop l'olla, saleu, i deixeu coure a foc mitjà durant 60 minuts.

2-- Mentrestant, prepareu la pilota amassant les dues carns picades amb l'ou, el pa sec esmicolat sense la crosta, l'all i el julivert picats, la sal i el pebre. Trebal·leu tots els ingredients fins a notar que queden lligats i compactats, doneu-los forma de pilota, llarga i arrodonida, i reserveu-ho a la nevera.

3-- Afegiu a l'olla, tallats a trossos grossos, les pastanagues, els porros, la ceba, l'api, el nap i la xirivia, tapeu l'olla i continueu la cocció 45 minuts més.

4-- Afegiu a l'olla les patates i la pilota, tapeu i continueu bullint 20 minuts més.

5-- Tireu a l'olla la col partida en quatre trossos i feu-ho bullir 10 minuts més.

6-- Finalment, tireu a l'olla les botifarres ben punxades per evitar que rebentin i deixeu coure 5 minuts més, afineu si cal de sal. Podem apagar el foc i tenim l'escudella a punt.

7-- Amb compte, retireu de l'olla just la quantitat de caldo per als plats que servirem. (Procureu que la carn d'olla quedi a dins de l'olla amb la mica de caldo calent que sobrarà i així es mantindrà calenta fins al moment de portar-la a taula.) Coeu la pasta amb el caldo el temps just, al 'dente' com diuen els italians, o al gust dels de casa vostra.

LA TERRINA

Si us ha sobrat carn d'olla, prepareu una terrina folrada amb làmina de plàstic per a aliments. Ompliu la terrina amb la carn d'olla un xic tèbia, per capes, alternant les carns desossades i les verdures, i procureu que les parts gelatinoses, com són l'orella, el peu, el morro, el conillet de vedella i les botifarres, quedin ben repartides i la terrina ben muntada. Un cop plena, tanqueu la làmina de plàstic (escalfeu-la uns minuts al forn

perquè les gelatines es desprenguin i tot s'enganxi) i guardeu-la a la nevera, col·locant-hi a sobre un pes per ajudar que quedi ben agafada. L'endemà, retireu el plàstic i ja se'n podran fer talls prims a la màquina d'embotits i oferir-la freda amb amanida i vinagreta, o talls gruixuts marcats a la paella antiadherent per cada cara i acabats d'escalfar 4 minuts al forn a 190°. Tindreu a punt dos recursos, un de fred i un de calent, i la carn d'olla s'acabarà tota, amb molt de gust!

Carme Rusalleda