

Escudella. Una altra



Amb el fred que fa només vénen de gust plats calents i consistents. Carns, verdures, llegums i cereals= plat únic

Per a 4 persones

Temps: 1:30 h

Ingredients:

- – Un tros de pollastre
- – Una mica de braó
- – Un quart de peu de porc
- – Un os salat
- – 2 ossos de vedella
- – 1 patata
- – 1 ceba
- – 1 all porro
- – 2 pastanagues
- – 1 nap
- – 1/4 de col
- – Un grapat de cigrons bullits
- – Un grapat d'arròs

- – Mitja butifarra negra i mitja de blanca



Elaboració:

PAS 1: Rentem bé les carns i les posem amb aigua i sal a l'olla. Quan arrenqui el bull anem treient l'escuma.

PAS 2: Un cop net d'escuma netegem i pelem les verdures i les afegim a l'olla. Tanquem i ho cuinem tot el temps que ens digui l'olla ràpida.

PAS 3: Un cop fet el caldo el colem i reservem

PAS 4: Agafem les pastanagues i la patata i les fem a daus. Afegim al caldo. També afegim els cigrons i la col, la ceba i el porro.

PAS 5: Tallem les butifarres a rodanxes i les afegim a l'escudella.

PAS 6: Només caldrà afegir l'arròs i fer-ho bullir tot junt.



