Sopa de les quatre coses

La mama per Nadal ens va fer en comptes de la sopa de galets típica, la sopa de les quatre coses.

Per 6 persones
Temps: 3h. 1/2
Ingredients pel caldo:

- – 1 bocí de garreta de vedella
- – 1/4 de pollastre
- – 1/4 de gallina
- – 2 pastanagues
- – 1 all porro
- – 1 1 tija d’api
- – Aigua
- – Sal
- – 50 cc de xerès sec

Ingredients per les 4 coses:

- – Flam salat: 3 rovells d’ou, 2 clares, 125 cc de llet, 125 cc de crema de llet, sal, pebre blanc

- – Mandonguilles: 1/4 de trinxat de vedella, 75 gr de molla de pa normal o sense gluten sucada amb llet, 1/2 ou i sal
- – Bunyolets de formatge: 125 gr de maizena, 1 ou, sal, 25 gr de formatge emmental ratllat, 5 gr. de llevat ràpid, oli.
- – La gallina i pollastre esmicolats.

Elaboració:

PAS 1: Es netegen i desgreixen les carns trossejades. Es posen en una olla amb l'aigua freda al foc. Mentre arrenquen el bull netegem les verdures. Quan l'aigua arrenca el bull fa brumera que anirem escumant varies vegades. Al cap de 1/2 hora afegim les verdures i ho fem bullir 2 hores a foc lent. Un cop fet, s'escorre i se separa el caldo. Es deixa refredar i un cop fred el posem a la nevera. Així el greix formarà una capa damunt que podrem treure fàcilment.

PAS 2: Flam salat. S'unta amb mantega la flamera rectangular i es retalla una plantilla de paper de foli de la mida de la base. Es col.loca a dins la flamera i també s'unta. Això es fa perquè s'aboqui millor el flam.
Es baten tots els ingredients i s'aboquen ben remenats a la flamera. Es col.loca en una plàtera amb aigua que mig cobreixi el motlle i es cou amb el forn prèviament calent a 160º durant 1 hora. Sabràs que està fet perquè ja és pres. Es deixa refredar i es guarda a la nevera. Un cop fred de la nevera es pot abocar i tallar a cubs petits.

PAS 3: Mandonguilletes. En un bol s'hi posa el trinxat, l'ou, la molla sucada amb llet i sal i es pasta tot bé amb una forquilla fins que és tot homogeni i es nota que es va espessint.
Es posa una cassola una mica ampla al foc amb una mica de

caldo i quan arrenqui el bull hi anem tirant les mandonguilletes. Es couen uns 5 minuts i s'escorren. La mida ha de ser d'una avellana.

PAS 4: Bunyolets de formatge. En un bol es bat l'ou, s'hi tira la sal, el llevat i el formatge. S'hi afegeix la maizena i es remena tot bé. Ha de quedar una pasta espessa però que caigui de la cullera. s'han de coure a última hora. Amb 2 culleretes de cafè agafes una mica de pasta i l'acompanyes perque caigui dins la fregidora. Un cop agafen color s'escorren bé.

PAS 5: Les mollles: S'esmicola tota la carn de gallina i es fa a petits filets no gaire llargs. Es serveix a temperatura ambient, així que ho podem tenir fet d'abans.

PAS 6: Una hora abans es posa el caldo al foc, se sala i s'hi tira el xerès. Es fa bullir lentament una 1/2 hora fins que és ben calent.

Bon Profit!