

Sopa i escorregut



Quan fa tant de fred ve de gust una sopa calenta i el segon ja el tenim. Del que ens sobri també en podem fer una crema i del tall, unes crestes.

Per 2 persones

Temps: 1 hora i 30 min.

Ingredients:

- – 1/4 de gallina
- – 1 tall de garreta de vedella
- – 1 boçí de cansalada
- – 1 cua de porc
- – 1 os del genoll de vedella
- – 1 bon grapat de cigrons cuits
- – 1 butifarra negra
- – 1 nap
- – 1 xirivia
- – 3-4 pastanagues
- – 1 patata
- – 1 all porro

- – 1 ceba
- – 1 branca d'api sense les fulles.
- – 2l d'aigua
- – Sal



Elaboració:

PAS 1: Posem aigua al foc amb sal i hi posem el tall net de greixos, menys la butifarra.

PAS 2: Ho deixem coure a foc lent durant una hora i l'anem escumant.

PAS 3: Mentres rentem i pelem la verdura.

PAS 4: Passat el temps afegim la verdura i els cigrons al brou i la deixem coure mitja hora més. 10 minuts abans afegim la butifarra.

PAS 5: Colem el brou i reservem el tall i verdures a banda. El brou el podem fer servir com a sopa, afegint-hi pasta i el tall i verdura es serveixen en una safata a banda.







Bon Profit!