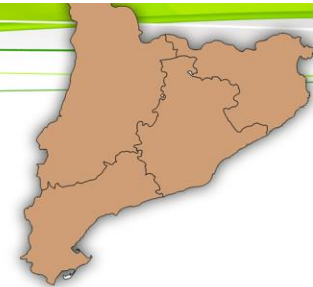




Gaudim de la tradició



MARÇ - BARCELONA

ESCUDELLA BARREJADA

Elaboració

1. Posar a bullir els ossos en una olla amb aigua durant mitja hora.
2. Afegir la gallina, la cansalada, la careta, el jarret i els menuts tot tallat a trossets.
3. Una hora més tard afegir les verdures tallades a daus regulars rentades i escorregudes.
4. Deixar bullir una hora més i afegir l'arròs i els fideus.
5. Deixar que acabi de coure i, a l'últim moment, posar la botifarra.

Variacions

- Es poden afegir cigrons o mongetes quan es posen a bullir els ossos.
- Es pot fer una picada d'all i safrà.
- Es pot fer amb careta i peu de porc salat.



Ingredients

- ¼ de gallina
- 200 g de careta de porc / 200 g de jarret de vedella
- 100 g de cansalada
- 2 ossos de vedella
- Menuts de gallina o de pollastre (pedrers, ales, etc.)
- 500 g de patates
- 500 g de bledes
- 100 g d'arròs
- 100 g de fideus gruixuts
- 1 porro
- 1 pastanaga
- 1 nap
- 1 botifarra negra
- Sal / Aigua

Elaboració

BOTIFARRA AMB ESCALIVADA

1. Fer les botifarres a la brasa o fregides.
2. Escalivar els pebrots a la brasa, en la part amb més foc i durant menys temps, i les albergínies a la part amb menys foc i durant més temps. Embolicar les cebes i les patates amb paper de plata i enterrar-les a sota de les cendres.
3. Comprovar el punt de cocció de les diferents hortalisses prement-les amb els dits. Es pot fer al forn a 180 graus. Un cop cuits els pebrots i les albergínies, posar-les en un plat tapat i així mantindran la humitat i seran més fàcils de pelar.
4. Pelar els ingredients, posar-les en una safata i amaniu-ho amb oli, sal i pebre.

Variacions

- Es pot afegir una mica de cansalada a les mongetes.
- Es pot tirar una mica d'all i julivert per sobre les mongetes cuites.



Ingredients

- 4 patates
- 3 pebrots vermells
- 3 albergínies
- 2 cebes
- Pebre
- 4 botifarres crues
- Oli / Sal

Elaboració

MEL I MATÓ

1. Servir en plats individuals el mató tallat a llesques i posar per sobre la mel.

Variacions

- Afegir nous.
- Substituir mel per sucre



Ingredients

- 600 g de mató
- 4 cullerades de mel