

CUINA NADALENCA

SOPA DE GALETS

INGREDIENTS PER ALS GALETS :

- Galets o caragoles grans: 12
- Carn picada (de porc i vedella):
350g
- Ou 1
- Pa remullat en llet
- Un gra d'all: 2
- Julivert picat

INGREDIENTS PER AL CALDO :

- Ceba:1
- Nap : 1
- Porros : 2
- Patata : 1
- Ram d'api : 1
- Pastanagues :2
- Ossos de pollastre:2
- Pit de pollastre : 1
- Botifarra de vedella :1
- Julivert
- Potes de pollastre
- Pebre i sal

PREPARACIÓ GALETS:

Has de preparar la carn picada amb julivert, all, ou, pa remullat en llet. Una vegada ja ho tens, has de ficar la carn dins dels galets. Una vegada has preparat el caldo, posa-hi els galets i fes-los bullir fins que estiguin cuits.

PREPARACIÓ CALDO :

En una olla amb oli, posa-hi el pollastre i la ceba perquè es rosteixin una mica. Després posa-hi tots els altres ingredients tallats perquè tingui més gust, cobreix-ho tot amb aigua i deixa que es cogui a foc lent durant 1 hora i mitja.

CANELONS

INGREDIENTES

- Una botifarra crua
- Un pollastre ecològic
- Un tros de carn de magre de porc
- 250g de cansalada viada
- 2 fetges de pollastre
- Una llauna mitjana paté de fetge de porc
- 100g de pernil salat
- 100g de llard de porc
- 5 alls
- Una branca de canyella
- 2 fulles de llorer
- Una ceba gran
- Un got de vi blanc
- Un got de conyac
- 3 o 4 caixes de pasta de caneló
- Sal
- Oli d'oliva
- Formatge rallat

PREPARACIÓ

Netegem bé tota la carn, comencem per enrossir una mica la carn i posem una mica de llard a la cassola. Hi afegim també oli d'oliva per limitar el consum de llard. Mentre l'oli s'escalfa, podem anar salant i empebrant el pollastre i el posem a daurar per totes dues bandes. I també anem empebrant els altres trossos de carn, reservem el pollastre i l'anem daurant, menys el fetge. Ho reservem tot plegat i hi incorporem la ceba, l'all, el llorer... Li donem voltes i deixem que es faci aproximadament 10 minuts. Preparem el vi, el barregem amb el conyac i hi incorporem la barreja. És el moment de posar-hi l'aigua calenta per a la cocció. Ho salem una mica i posem el foc baix; ho deixem 45 minuts. Passat aquest temps podem començar a triturar-ho. A continuació fem una beixamel. Ajuntem la mantega amb la farina, hi afegim llet i, finalment, el suc del rostit. Barregem la pasta dels canelons amb la beixamel. Enrotllem els canelons.