



Sopa de Nadal sollerica



Ingredients

Per una bona taulada de 15 persones

6 Cuixes de pollastre, 1/2 gallina, 1/2 kg de carn de bou (ratolí), 1/2 kg de carn picada mesclada per fer el farcit, 1 colomí (opcional), 4 porros a trossos, 4 brots d'api, 1/2 kg de pastanaga, 1/2 kg de mongetes, 2 cebes, 2 ous, 2 llesques de pa de motlle, llet, sal, pebre bo, all picat, orenga, una col.

A l'hora d'emplatar: 750 g de sopa torrada, 8 ous bullits, 1 lletuga romana, 200-300g de sobrassada, herba sana.

Recepta

1. Començam pel farcit. Agafam la carn picada i la trempam amb sal, pebre bo, all picat, 2 ous, 2 llesques de pa de motlle remullades en llet i una mica d'orenga. Ho mesclam bé i feim una pilota.
2. L'embolicam amb fulles de col fins que quedi ben tapada. S'ha de fer amb una cordeta i ficar a l'olla.
3. Seguidament, hem d'afegir tota la resta d'ingredients i els hem de fer bullir a poc foc com a mínim durant dues hores. La carn s'ha de desfer. Recomanació: fer el brou el dia abans.
4. Bullim els ous durant 12 minuts. Han de quedar ben cuits.
5. Ara toca començar a tallar en bocinets. Els diferents tipus de carn s'han de separar, de la mateixa manera que les verdures, els ous i la resta d'ingredients. La lletuga s'ha de tallar en juliana i la sobrassada s'ha de fer en bocinets petits. L'herba sana s'ha de picar.
6. Quan tots els ingredients estan a punt, podem començar a emplatar. Agafam una paella grossa i posam els ingredients seguint aquest ordre:
Sopa torrada / Carn de tot tipus / Lletuga
Pastanaga / Sobrassada / Herba sana
7. Anam fent sostres fins que la paella sigui ben plena. Com a mínim n'hi hauria d'haver cinc.
8. Mentre feim tot això, el brou és al foc que bull.
9. Quan ja ho tenim tot compost, posam la paella al foc i hi començam a tirar cullerades de brou calent fins que més o menys veim que la sopa torrada està banyada, però no brouosa.
10. Arriba el moment de servir. **Bon profit!**

*Recepta de na Paquita Bibiloni
(Sa padrina de Can Verd)*