Escudella barrejada: Un clàssic de la cuina tradicional catalana

Gastronomia | 04-12-2024 | 22:58



Escudella de pagès

L?escudella barrejada, també coneguda com a escudella de pagès o simplement vianda, és una sopa reconfortant i substanciosa típica d?Andorra i de moltes zones de Catalunya. A la Catalunya Nord, es coneix com a Ollada, mentre que en altres comarques es diu olla barrejada. . Totes aquestes variants comparteixen un element essencial: són plats complets en què tots els ingredients ?verdures, carn, embotits, pilotes (mandonguilles) i altres? es couen i es serveixen junts, oferint un plat nutritiu i saborós. Tradicionalment, les escudelles i els ranxos de Carnaval formen part de la mateixa família gastronòmica.

Ingredients principals

Els ingredients de l?escudella barrejada solen incloure:

Llegums com mongetes blanques o cigrons.
Verdures com patates, col, pastanagues, api i, ocasionalment, ceba o porro.
Carns diverses: gallina o pollastre, vedella (falda o jarret), porc (cansalada viada, ossos, orella, morro, etc.).
Embotits: botifarra negra, botifarra blanca o de ceba, i en algunes zones, botifarra d?ou.
Pasta i cereals: arròs i fideus gruixuts, una combinació clàssica de l?escudella catalana.
Altres ingredients: una bola de sagí enfarinada, sal i, opcionalment, safrà.

Elaboració pas a pas

Preparació inicial

Poseu una olla al foc amb uns 6 litres d?aigua i afegiu-hi els ossos de porc i bou (si en feu servir). Deixeu que bullin durant mitja hora per extreure?n els sabors.

Incorporació de les carns

Afegiu la gallina, la cansalada, la vedella i, si s?escau, la botifarra seca, tot tallat a daus petits. Deixeu-ho coure a foc baix.

Verdura i sagí

A mig procés de cocció, incorporeu les verdures tallades a daus i la bola de sagí enfarinada. Tapeu l?olla i deixeu-ho bullir durant unes dues hores, mantenint un foc suau.

Finalització del plat

Uns 20 minuts abans que el plat estigui llest, afegiu l?arròs, els fideus gruixuts, la col tallada en juliana i, si ho preferiu, la ceba a trossets. Rectifiqueu de sal al gust i deixeu-ho coure fins que la pasta estigui feta.

Reposar i servir

Retireu els ossos abans de servir i deixeu reposar el plat durant cinc minuts. Si ho desitgeu, podeu afegir una picada de dos grans d?all amb safrà torrat o simplement uns brins de safrà per intensificar el sabor.

Notes finals

Aquest plat tradicional s?adapta a les necessitats de cada llar i regió, amb variants que inclouen ingredients locals o de temporada. És un plat ideal per a l?hivern, que aporta escalfor i energia gràcies a la seva riquesa en nutrients. L?escudella barrejada és més que un àpat; és un reflex de la cuina de subsistència i de la tradició culinària catalana, mantenint-se viva generació rere generació.

Autor: Jaume Fàbrega