

Escudella i carn d'olla

L'escudella és un brou típic de Catalunya, prové de l'ebullició de la carn d'olla, cigrons, patata i col, que poden servir-se conjuntament amb el brou o per separat. També s'hi sol posar ceba, api i pastanagues. Tradicionalment es feia amb fideus o arròs però des que s'ha convertit en un àpat de Nadal és típic prendre-la amb galets de grans dimensions que no es venen en cap altre moment de l'any. La carn d'olla sol estar composta de botifarra negra, blanca, i pilota -carn trinxada barrejada amb ou, all i julivert i molla de pa-. També, carn magra de vedella, una mica de xai, una mica de pollastre i cansalada.



La carn d'olla sol estar composta de botifarra negra, blanca, i pilota -carn trinxada barrejada amb ou, all i julivert i molla de pa-. També, carn magra de vedella, una mica de xai, una mica de pollastre i cansalada.

Xai farcit amb poma

Ingredients:

- Xai
- $\frac{1}{4}$ de litre d'oli
- Una cabeça d'all
- Una ceba
- Dues pastanagues
- Un raig de vi blanc
- Sal
- Un got petit d'aigua o brou (calent)
- Fruits secs
- Poma Golden



Elaboració:

Talleu poma Golden en làmines i poseu-les dintre el xai juntament amb fruits secs (prèviament aixafats amb la mà de morter). No heu de farcir-lo excessivament.

Lligueu el tall i poseu-lo a rostir amb una ceba, una cabeça d'all, una mica de vi i pastanaga tallada a trossos no gaire petits. Un cop rostit deixeu-lo refredar i talleu-lo en talls molt gruixuts.

Per fer la salsa agafeu tot el suc juntament amb la ceba, la cabeça d'all sense pell i la pastanaga; afegiu-hi uns quants fruits secs i tritureu-ho tot. Escalfeu-ho a foc lent.

A banda s'han de rostir pomes en quatre trossos sense pell i pinyons a foc lent.

Se serveix el tros sencer (amb el suquet) i la poma confitada amb pinyons de guarnició.



Receptes

Parada núm. 36 - La Muntanyeta Mercat Centre
08830 Sant Boi - Tel. 93 654 26 81

www.carnisseriacarme.com
carnisseriacarme@gmail.com

Carnisseria
Carme



Carnisseria
Carme

Parada núm. 36 - La Muntanyeta Mercat Centre
08830 Sant Boi - Tel. 93 654 26 81

www.carnisseriacarme.com
carnisseriacarme@gmail.com

CONSORCI PER A
LA NORMALITZACIÓ
LINGÜÍSTICA

Gràcies a Cpl
per la revisió del text



Com cuinar

Les diferents parts de la vedella



Filet

És la peça més apreciada de la canal de boví. La carn és magra i tendra. Té una forma allargada i amb l'acabament més estret. Els talls són molt tendres. Amb el filet es preparen plats de carn com el turnedó, el filet a l'ast, el Chateaubriand.

Mitjana

És també una peça molt apreciada. La part externa està coberta per una capa de teixit conjuntiu i de greix. La seva carn és magra, tendra i melosa. Els talls tenen molta bona presència: són els entrecots. S'acostumen a preparar fregits o a la planxa. La mitjana sencera és apropiada per preparar el rostit anomenat ros bif.

Tall Rodó de la Cuixa

És una peça llarga i rodona, de carn magra i sense nervis, però una mica eixuta. Es destina principalment a rostits; també es fa arrebossada i en llibrets.

Culata

És una peça de carn magra i gustosa. Els talls que en resulten tenen dues parts de carn magra, separades per un tel central que normalment no es nota quan es menja. Els talls de la culata s'acostumen a fer fregits o a la planxa. És també una de les peces que s'utilitza per fer fondue.

Filet de Pobre

És la peça que es troba a continuació de les mitjanes sobre l'espàtlla: resulta indicada per fregir o per a la planxa.

Tall Rodó de l'Espàtlla

És una peça llarga i rodona amb un dels extrems més prim. Té un nervi central que separa dues parts magres. És recomanable per rostir. No té tanta presència com el rodó de cuixa però la carn és més gustosa i melosa.

Peixet

És una peça de forma triangular, de carn magra i tendra. S'acostuma a fer-la arrebossada o rostida.

Crostó

És una peça de la qual s'obtenen talls de bona presència, on s'observen diverses zones magres separades per teixit conjuntiu. És una carn tendra, que es pot menjar fregida o arrebossada.

Tapa Plana

Se n'obtenen talls de bona presència, de carn magra sense infiltracions de greix ni nervis, però que resulta una mica eixuta. Per això, els talls de tapa plana s'acostumen a fer arrebossats, fregits o per fricandó.

Cap de Mort

Els talls que s'obtenen d'aquesta peça tenen bona presència i són de carn magra i tendra. Resulten adequats per fregir i per fer a la planxa, també per a la fondue.

Jarret

Se n'obtenen talls de forma irregular. La seva carn és magra amb infiltracions de nervi que no es noten en menjar-la sinó que resulta melosa. Normalment es destina a la preparació de guisats (fricandó); també es fa fregida i a la planxa.

Culata d'Espàtlla i Llata

S'acostuma a vendre subdividida en dues peces: la culata d'espàtlla i la llata. Totes dues són adequades per fregir i per fer a la planxa. Se'n pot separar la llata, que és molt indicada per rostir i per guisar.

Revés d'Espàtlla

És una peça plana i de no gaire gruix. S'utilitza com a carn picada, per fer guisats i també es rosteix.

Conill de la Campana

És semblant al conill de la cuixa i té les mateixes característiques, però amb més nervi. Es destina a estofats i sobretot a l'escudella.

Conill de la Cuixa i Conill de l'Espàtlla

És una peça d'aspecte irregular amb bastant de nervi. Resulta una carn molt gelatinosa, adequada per a guisats i estofats, també per rostir.

Falda

És de característiques semblants al pit. La part més magra, sense os, és molt melosa a causa de les infiltracions de greix. Es destina a carn picada, mandonguilles, hamburgueses. D'aquesta part tallada al revés surt el xurrasco, que es fa a la brasa.

Cua

En bona part és os acompanyat d'una carn gelatinosa i de gust especial. Normalment es destina a estofats i per a l'escudella.

Pit

És una peça de poc gruix amb una proporció important de teixit conjuntiu i amb os i tendrum. Es destina per guisar i sobretot per al brou i l'escudella.

Coll

Acostuma a tenir algun petit tendrum que no s'ha eliminat completament durant l'especejament. El coll és adequat per a estofats.

Fricandó

Ingredients:

- Vedella
- Pebre vermell dolç
- Sal
- Un farcell de farigola
- Una cabeça d'all
- Una ceba ratllada
- Dos tomàquets
- Oli d'oliva
- Vi blanc
- Moixernons
- Rovellons
- Farina blanca



Elaboració:

Salarem i posarem la vedella en adob amb el pebre vermell dolç un parell d'hores; seguidament es passa la vedella per la farina blanca i es fregeix amb l'oli d'oliva.

Un cop fregida es posa a la cassola. A part amb el mateix oli que ha quedat, se sofregeix la ceba ratllada a foc lent, que quedi a punt de caramel; seguidament s'hi afegeix un tomàquet ratllat, sense llavors, la cabeça d'all sencera, els moixernons escaldats, els rovellons, el farcell de farigola, un raig de vi blanc (que sigui bonet), un got d'aigua o si es té, un got de brou i un tomàquet sencer sense les llavors.

Tot això es fa bullir una estona i a continuació es posa a la cassola que tenim a punt amb la vedella fregida i es fa coure a foc lent unes dues hores, que faci xup-xup, vigilant que no s'enganxi. Si convé hi afegirem una mica d'aigua o brou calent fins que quedi al punt.

Vedella Rostida

Ingredients:

- Vedella
- $\frac{1}{4}$ de litre d'oli
- Una cabeça d'all
- Una ceba
- Un tomàquet
- Dues pastanagues
- Un raig de vi blanc
- Sal
- Un got petit d'aigua o brou (calent)



Elaboració:

Posarem en una cassola la vedella i tots els ingredients en cru. Amb el foc fort i amb cura anirem donant voltes al tall de vedella fins que perdi el to de cru. Tot seguit abaixarem el foc, deixarem que el tall es vagi fent a poc a poc i procurarem que no es quedi amb l'oli sol. Hi afegirem una miqueta de caldo o d'aigua calenta almenys durant unes dues hores i mitja o tres.

Es deixa refredar i l'endemà es talla a rodanxes. El suc que ha quedat, juntament amb la resta d'ingredients, es passa per un colador xinès i, un cop escalfat, se serveix per damunt del tall.

Ossobuco

Ingredients:

- Vedella
- Alls
- Pebre vermell dolç
- Farina
- Sal
- $\frac{1}{2}$ anxova per persona
- Farigola
- Xerès
- 1 ceba gran
- 1 tomàquet no gaire gros
- Ametlles
- Pinyons
- Una llesca de pa fregit per a la picada



Per fer la picada:

En una paella fregirem les ametlles, els pinyons i la llesca de pa. Ho posarem en un morter amb dos o tres alls escalivats, les anxoves i ho picarem tot fins que quedi ben trinxat.

Elaboració:

Amb l'oli que ha quedat es fregeix l'ossobuco una mica enfarinat i es va posant a la cassola que tindrem a punt per fer-ne la cocció.

En la mateixa paella i el mateix oli amb què hem fregit l'ossobuco, sofregeix la ceba ratllada ben petita amb el foc ben baix fins que quedi ben rosseta, no cremada. A continuació hi posarem el tomàquet ratllat, la picada, un farcell de farigola, dos alls escalivats, el xerès, la sal, una mica d'aigua i ho fem bullir tot plegat.

Un cop fet tot això, es posa tot a la cassola amb l'ossobuco, es fa coure tot junt durant unes dues hores amb el foc ben baix, vigilant per si convé afegir-hi una mica d'aigua calenta fins que quedi ben cuit.

Estofat

Ingredients:

- Carn de vedella
- 1 tomàquet
- 2 fulles de llorer
- 2 pastanagues
- 4 patates
- aigua o brou
- oli
- 1 ceba gran
- 1 cabeça d'all
- 1 gotet de vi blanc



Elaboració:

Posem en una cassola els ingredients en cru: la ceba tallada en quatre trossos, la cabeça d'all, les dues fulles de llorer, el tomàquet sencer, les dues pastanagues pelades i tallades a trossets, la carn (cal haver-la salat al gust), el got de vi blanc, l'oli i l'aigua o el brou, procurant que quedin tots els ingredients coberts.

Amb el foc fort i amb cura anirem donant voltes als ingredients fins que veiem que la vedella perd el to de cru. Tot seguit abaixarem el foc, deixarem que el tall es vagi fent a poc a poc i procurarem que no es quedi amb l'oli sol.

Amb la cassola tapada deixem que vagi fent xup-xup durant aproximadament dues hores. Hi afegirem una miqueta de brou o aigua calenta si és necessari.

Quasi al final de la cocció cal posar-hi les patates tallades a daus durant 10-15 minuts.

Bistec Tàrtar

Ingredients (per persona):

- 150 g carn picada
- Sala worcestershire (Perrins)
- Oli d'oliva
- Mostassa
- Tabasco
- 1 rovell d'ou cru per persona
- Conyac

Ingredients per picar ben petits:

(la quantitat és aproximada per a una persona, però això és al gust de cadascú)

- $\frac{1}{2}$ ceba
- $\frac{1}{4}$ ou dur
- (la clara i el rovell per separat)
- 4 o 5 tàperes
- 1 o 2 cogombrets en vinagre
- 1 filet d'anxova
- Julivert (molt poquet)

Ingredients opcionals:

- Un grapat de brots d'enciam tendres
- 3 o 4 torraderes

Elaboració:

Col·loquem en un bol un raig d'oli d'oliva, 2 cullerades de mostassa, un bon raig de salsa Perrins (uns 15 ml), 2 gotes de Tabasco (compte a no passar-se!), 1 rovell d'ou cru i un rajolí de conyac. Ho barregem tot bé.

Afegim al gust els ingredients que hem picat a la mescla anterior (compte amb les tàperes, els cogombrets i les anxoves: si ens passem ens quedarà massa fort).

Posem la carn en el bol on tenim la barreja. Ho salpebrem i ho mesclem tot bé.

Per emplatar-ho podem utilitzar un motlle i ho podem acompanyar d'unes fulles de brots d'enciams tendres i unes torraderes primetes.



Entrecot, Bistec o Filet a l'estil de la Carne

Ingredients:

Vedella, $\frac{1}{2}$ anxova, 50 grams d'ametlles torrades, pebre en gra de diversos colors, una mica de mostassa, una mica de conyac, sal, llet i mantega.

En un morter aixafeu:

$\frac{1}{2}$ anxova, 50 grams d'ametlles torrades, pebre en gra de diversos colors, una mica de mostassa, una mica de conyac i la sal.

Elaboració:

Agafeu una paella i desfeu-hi una mica de mantega. Un cop desfeta afegiu-hi tot el que hem triturat al morter i poseu-hi llet (la quantitat dependrà del gust de cadascú: si la salsa ens agrada més clara o més espessa).

Al posar-hi la llet rectifiqueu la salsa de sal i quan comenci a bullir apagueu el foc i moveu una mica la paella.

Aquesta salsa s'ha de servir ben calenta. Fregiu el bistec amb unes gotes d'oli a la paella ben calenta i poseu la salsa al damunt del bistec.

Xai Rostit

Ingredients:

- Xai
- Sal
- Sajolida
- Farigola
- Pebre negre
- Una cabeça d'all
- Una ceba
- Un tomàquet
- Oli d'oliva
- Vi blanc
- Un got d'aigua
- Patates
- Julivert



Elaboració:

Salpebrarem els trossos de xai i els posarem a la cassola. Hi posarem l'oli, una ceba tallada a daus, la cabeça d'all, un tomàquet sense les llavors, la farigola, la sajolida, un raig de vi i una mica d'aigua, tot en fred.

Ho deixarem coure a foc mitjà procurant que no s'enganxi i que es vagi fent fins que quedi ben rostit; si convé s'hi va afegint una miqueta d'aigua calenta. Una vegada el rostit estigui fet, traurem el tall i, a la mateixa cassola, afegirem aigua calenta al suc que ha quedat de la cocció, perquè hi faci un bull d'uns cinc minuts. Seguidament, ho passarem tot per la batedora, colarem el suc i el posarem en una safata, on prèviament hauréu posat les patates tallades a rodanxes i amb una mica d'all

i julivert trinxat per sobre, de manera que ho cobreixi tot.

Posarem la safata al forn prèviament calent i quan comenci a bullir s'hi afegiran els trossos de xai rostit i s'acaba de coure tot plegat procurant que no quedi sec, fins que les patates quedin cuites.

Coll de Xai de l'àvia

Ingredients:

- 1 kg de coll de Xai
- 2 pastanagues
- 2 tomàquets
- 1 ceba gran
- Oli
- Sal
- Un got petit d'aigua o brou (calent)

Elaboració:

En una cassola de fang, enrossiu amb una mica d'oli el coll de xai tallat a daus. Un cop enrossit, afegiu-hi les verdures fetes a trossets petits, primer la pastanaga, després la ceba i finalment el tomàquet. Ho cobrireu amb aigua o brou (calent) i deixareu que faci xup-xup durant una hora aproximadament.

