

CANSALADERIA CAL NEN

Carrer del Pedró, 3

Cuina catalana

EL CLAU

El clau –o clavell– és una espècia molt aromàtica. És el botó floral sec del claveller, un arbre originari d'Indonèsia que pot arribar a fer més de 10 metres d'alt.

Fa més de 2.400 anys que se'n va generalitzar l'ús a la Xina. Els cortesans el mastegaven per aromatitzar-se l'alè quan parlaven amb l'emperador. Va passar després a l'Imperi romà i es va estendre arreu del món. Va ser un producte comercial molt preuat durant l'edat mitjana. Un quilo de clau va arribar a equivaler a 7 grams d'or.

Mòlt o sencer, es fa servir en cuines de cultures molt diferents. Si en clavem uns quants en mitja llimona, ens evitarà olors desagradables al frigorífic. Tradicionalment se li atribueixen propietats beneficioses per a l'aparell digestiu i com a antisèptic extern.

RECEPTA

▶ **INGREDIENTS**

Careta de porc
Gattes de porc
Llengua de porc
Cors de porc
Papada
Cansalada
Pebre negre
Nou moscada
Clau d'olor
Pebre de Jamaica
Marc de cava
Pinyons



Mitjana



2 hores



Baix

▶ **PREPARACIÓ**

Tritureu la cansalada i la papada i reserveu la massa.
Tritureu la careta, la gatta, la llengua i els cors i incorporeu-los a la massa que heu reservat. Afegiu-hi el pebre negre, la nou moscada, el clau d'olor, el pebre de Jamaica, el marc de cava i els pinyons.
Embotiu la massa que us ha quedat i poseu-ho a la caldera a 80 graus durant una hora.



Nivell de dificultat



Temps de realització



Preu