

Galícia

Temps



1h 30'

Racions



4

Apta per a



Infants

Alternatives

Vegetarià

Brou blanc gallec amb col de cabdell

Aquest brou calent és ideal per sopar o com a entrant del dinar del migdia i quan fa fred, a la tardor i a l'hivern

Ingredients

400 g de col de cabdell blanca trossejada

400 g de patates

2 pastanagues

150 g de mongetes blanques cuites

20 g de llard de porc

1 orella i 1 cua de porc fumada

2,5 litres d'aigua filtrada

1 xoriço gallec fumat

Sal fina (al gust)

Oli d'oliva verge extra

En temporada de grelos, fulles de naps o col arrissada també coneguda com a kale se sol preparar el brou blanc gallec amb aquestes hortalisses en lloc de col blanca. Es diu brou blanc perquè queda un brou d'un color clar.

Elaboració

1. Cuinar en una olla gran, a foc mitjà: L'orella, la cua i el xoriço amb 2,5 lt d'aigua durant una hora, desescumant el brou, de tant en tant.
2. Un cop s'han pelat les patates i les pastanagues. Tallar les patates a daus, a llesques o laminades i les pastanagues tallar-les a rodanxes.
3. Afegir-hi al brou totes les hortalisses amb les mongetes cuites amb mitja culleradeta de postres de sal a l'olla, quan falten 20 minuts de la cocció final del brou.
4. Després d'una hora de cocció retirar la carn, el xoriço i guardar-ho.
5. Picar a trossos petits la carn i el xoriço i afegir-ho al brou. Remenar-ho amb un rajolí d'oli d'oliva verge extra, servir calent.

Aquesta recepta és una variació del "caldo con grelos", un clàssic de la cuina tradicional gallega

Alternativas

Igual que el "cocido" i el "pote gallego" es poden fer variacions amb certs ingredients i també substituir els ingredients d'origen animal per hortalisses de proximitat com les carabasses, els naps, els bolets, les algues marines, etc.

Per a la seva versió vegana les hortalisses es cuinen en 750 ml de brou de bolets o un altre brou vegetal durant tot just uns 20 minuts. El llard se substitueix per dues cullerades d'oli d'oliva verge extra. Es pot servir amb uns daus de "xorivegan" fregits, una mica de pebre vermell fumats per empolvorar per damunt del brou i, per acabar, un rajolí d'oli d'oliva verge extra.