

The logo for 'Jubany' is written in a highly stylized, cursive script. The letters are fluid and interconnected, with a prominent 'J' at the beginning and a long, sweeping tail at the end.

## Escudella i carn d'olla

L'escudella és un brou típic de Catalunya, i essencialment el mateix que el "Putxero" i pilotes o Caldo i pilotes del País Valencià. Prové de l'ebullició de la carn d'olla, cigrons, patata i col amb el que pot servir-se conjuntament 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 s'ha fet 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.



## Escudella i carn d'olla

### Ingredients

5 l d'aigua  
½ gallina  
½ pollastre  
1 coll de xai  
400 gr de cansalada grassa  
2 galtes de vedella  
1 botifarra negra bona  
2 cues de porc  
300 gr de cansalada del coll  
1 brot de pit de xai  
2 cebes grosses  
4 pastanagues  
1 branca d'api  
2 porros  
3 patates pelades  
6 fulles de col  
100 gr de cigrons  
120 gr de galets

### Per la pilota

400 gr de cansalada del coll  
2 dents d'all  
julivert  
100 gr de llet  
80 gr de molla de pa  
2 ous  
6 gr de sal  
1,5 gr de pebre negre



### **Elaboració**

Per l'escudella: Posem en una olla l'aigua freda i hi posem la gallina, les cansalades, la cua de porc, el xai i la vedella. Arranquem el bull i anem treient l'espuma que es forma a sobre. Afegim la verdura i deixem bullir tapat una hora i mitja. Afegim el pollastre i deixem bullir mitja horeta. Retirem la pastanaga, la col i la patata amb molt de compte per no trencar-la. Retirem també el pollastre. Anem desespumant el brou i finalment el colem reservant-ne la carn.

Per la pilota: Piquem la cansalada sense la cotna i l'amanim amb l'all, sal, pebre i julivert. Treballem bé la carn amb les mans i ho lliguem amb el pa remullat amb llet i els ous. Sobre una safata amb una mica de farina fem les pilotes i les bullim en el brou anterior.

Els cigrons els posarem en remull el dia anterior i els bullirem amb aigua amb gas perquè s'estovin abans. Posarem la sal al final per evitar que s'espelofin.

Bullim els galets amb l'escudella.

És important que la carn de l'escudella la salem, amb sal gruixuda si pot ser, el dia abans.