



<https://www.mepillasquisando.com>



1109 – ESCUDELLA



INGREDIENTES:

- 2 L. de Caldo de Cocido.
- 100 gr. de Butifarra negra.
- 100 gr. de Fideos.
- 100 gr. de Arroz.
- 2 Patatas grandes.
- 2 Hojas de Col.
- 200 gr. de Judías blancas cocidas.

ELABORACIÓN:

Esta sopa se sirve, por regla general, como primer plato antes del cocido (carnd'olla). Los ingredientes que la componen se cuecen dentro del mismo, pero si se desea preparar sólo la sopa se procede así: Ponemos una olla en el fuego con el caldo del cocido (o en su lugar, caldo normal) y en cuanto comience la ebullición le agregamos las patatas cortadas muy pequeñas, la col asimismo troceada, el arroz y los fideos y dejamos hervir hasta casi su total cocción. Cinco minutos antes de retirarla del fuego le ponemos las judías y la butifarra cortada en rodajas. Dejamos hervir y rectificamos de sal. Servimos bien caliente, debiendo resultar una sopa más bien espesa. Puede también añadirse casi al final un majado hecho en el mortero con azafrán y un poco de tocino. Los ingredientes para preparar la escudella pueden variar según la ocasión, admitiendo además de los mencionados, en forma alterna, chirivías, calabaza, zanahorias y tocino en pequeños trozos.

<https://www.mepillasquisando.com>