CALDO DE COLOMÍ

Gastronomia | 05/12/2017

Poseu en una olla els talls de colomí, els cobriu amb aigua freda suficient i ho porteu a ebullició

El brou o caldo de colomí és més magre que el de gallina, i d'un gust deliciós. Es feia en algunes cases de l'Urgell que tenien colomar. Igualment es feia un caldo d'ànec, en aquest cas, més gras que el de gallina o pollastre.

Ingredients

1 colomí

2 l d'aigua (aproximadament)

verdures per a caldo: porro, pastanaga, api, nap, etc.

sal

6 cullerades plenes de fideus de cabell d'àngel

Elaboració

Teniu el colomí net, preparat i tallat a en dues meitats o quatre talls.

Poseu en una olla els talls de colomí, els cobriu amb aigua freda suficient i ho porteu a ebullició. Quan arranqui el bull tindreu la precaució de desgreixar el brou durant uns 10 minuts de tant en tant, i de treure el tel que s'hi forma amb una escumadora. Tot seguit afegiu a l'olla les verdures pelades, netes i tallades a trossos. Ho deixeu coure durant una hora i mitja, aproximadament, desgreixant-ho de tant en tant. Al final de la cocció passeu el brou per un colador. El torneu a l'olla, el proveu de sal i quan torni a bullir hi tireu els fideuets de cabell d'àngel; feu-los bullir

segons el temps indicat al paquet (uns 5 minuts).

Notes

Podeu elaborar aquest brou en una olla de pressió.

Al brou hi podeu posar també els menuts: potes, pedrers, oueres, etc.

Altres hortalisses que hi poden anar bé són la xirivia, la patata, la col, el julivert, la ceba (a vegades picada amb un clavell).

El cabell d'àngel es pot canviar per pasta petita: pistons, meravella, lletres, granes de meló, etc.

Autor: Jaume Fàbrega/GN