

SOPA FORCALLANA



INGREDIENTS PER AL CALDO:

- Pollastre
- Coll de corder (punta del pit del corder)
- 1 os de pernil
- Pancheta curada
- Pancheta fresca
- Herbes per a caldo
- Taco de pernil
- Ous

INGREDIENTS PER A LES MANDONGUILLES:

- 1 kg de carn picada de porc
- ous
- 1/2l de llet
- Farina
- Oli d'oliva

PASSOS PER AL CALDO:

1. Rentar bé les peces de pollastre i el coll de corder.
2. En una olla gran, afegir tots els ingredients: pollastre, coll de corder, os de pernil, pancheta curada i fresca i les herbes per al caldo.
3. Cobrir els ingredients amb aigua suficient per a fer el caldo.
4. Portar a ebullició i després reduir el foc a baix. Eliminar qualsevol espuma que es formi en la superfície amb una cullera.
5. Afegir sal al gust. Tingues en compte que la pancheta curada ja pot aportar sal, així que ajusta segons les teues preferències.
6. Cuinar a foc lent durant almenys 2 hores per a permetre que els sabors es mesclen i els ingredients es cuinaven completament.
7. Mentrestant posar a bullir els ous fins que estiguin durs i tallar el pernil en taquets.
8. Després de la cocció, colar el caldo per a eliminar els sòlids. Pots fer això utilitzant un colador fi o una gasa.

PASSOS PER LES MANDONGUILLES:

1. Afegim a la carn, ou, sal, pa ratllat i la llet, ho mesquem bé. Fem petites boletes i perquè no es peguen entre elles posarem una xicoteta quantitat de farina en una safata i les arrebossarem.
2. En una paella, afegirem l'oli i quan estiga ben calent afegirem les mandonguilles i les cuinarem fins que tinguen un color daurat.
3. En una sopera afegirem el caldo, els ous bullits, el pernil tallat a taquets i les mandonguilles.

BON PROFIT!!!!