

Receptari de Xodos

Carmela Puig

ELS PLATS TRADICIONALS DE XODOS es basaven en una cuina senzilla i elaborada amb els elements que es trobaven fàcilment, com ara la verdura dels bancals i els llegums de la pròpia collita. A més, se'ls afegia carn de porc, de corder i si n'hi havia, ossos de pernil, tot dels animals de què disposaven. El resultat era un plat molt gustós, nutritiu i de cullera. Tenint en compte el fred que feia a l'hivern, aquestos plats tradicionals tenien un paper molt important en l'escalfament del cos i absolutament necessaris per poder treballar a l'aire lliure en condicions extremes de vent i neu.

Aquesta olla era un plat de diari, còmode de fer i a més molt repartidor perquè n'eixien molts plats.

El meu agraïment a Anita i Malena que em van explicar com la feien.



Olla

Olla del poble

Ingredients

Un grapat de guixons (¼kg)

Un os de pernil

1 tros d'esquinàs

1 tros de cua de porc

1 os de corder

200 gr de bajoques

½ kg de pataques

Preparació

Posem a remulla en aigua calenta els guixons tota la nit.

Al sendemà posem ¾ litres d'aigua a bullir en l'olla. Quan alça el bull hi aboquem la carn i els ossos. Tallem les pataques a trossos i partim les bajoques.

Després hi afegim les verdures i les pataques. Deixem bullir fins que estiga tendra la carn, 1 hora més o menys.