

AIXÒ

SÍ

ÉS D'EIVISSA

ARA ÉS
TEMPS DE:

Sofrit pagès

El plat festiu per excel·lència d'Eivissa i tradicional el dia de Nadal i altres dates senyalades. Un plat eminentment carni, que posa en relleu el valor de la carn com a producte més apreciat en una dieta tradicional Mediterrània quan es reservava el seu consum a ocasions especials. Inclou el millor del camp: anyell, pollastre, sobrassada i botifarró, i de l'horta, la patata vermella, i uns blins de safrà, tot collit aquests dies de tardor. Al Nadal amb el brou es preparava la salsa de Nadal i un arròs caldós de primer, tot cuina d'aprofitament.

Recepta SOFRIT PAGÈS

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES:

- 1 espatlla tendra d'anyell
- 200 g de falda de bestiar
- 1 pollastre tallat a trossos
- 1 tros de sobrassada per comensal
- 1 tros de botifarró per comensal
- Greix de porc i uns trossos de xulla
- 3-4 patatons de patata vermella d'Eivissa per comensal (o més, que són molt bons)
- 2 cabeces d'all
- 1 manat de juvert
- Pebre i pebrera vermella en pols
- Canyella, quatre claus d'espècia
- Uns blins de safrà

ELABORACIÓ:

Es fa un bon brou de gallina i anyell; després s'escorre. Es posa una olla al foc amb dos o tres cullerades de greix de porc i uns trossos de xulla; en fregir s'hi incorporen tres cabeces d'all senceres, uns bons trossos de sobrassada, de botifarra i de botifarró, un manadet de juvert tallat menut i les patates que es vulguin, tallades a daus o senceres, crues. Quan estiguin ben sofregides, s'hi afegeixen unes quantes cullerades del brou, la carn bullida, trossejada, i s'assaona amb sal, pebre, pebrera vermella, canyella, tres o quatre claus d'espècia i safrà. Sobre el foc suau es va sacsant l'olla fins que el brou quedi reduït al mínim i les patates siguin ben cuites. Amb el brou restant es prepara l'arròs per al primer plat.