

BROU DE NADAL



L'escudella i la carn d'olla són una **sopa típica** de la gastronomia catalana. Es caracteritza per **posar en el bullit una pilota**, feta a base de carn picada amb cansalada, ou batut, molles de pa, all i julivert.

Una varietat de l'escudella és el **brou de Nadal**. És el primer plat habitual del menjar de Nadal (el segon sol ser pollastre rostit o farcit).



BROU DE NADAL



En la seva elaboració s'utilitza una pasta anomenada **GALETS** que destaca per ser d'una grossor considerable.

Conté una pilota de carn picada, “els **quatre evangelistes**” (quatre tipus de carn): porc, vedella, xai i pollastre i “els **set sagraments**”: cigrons o mongetes, patates, naps, pastanaga, api, col verda i xirivia.

