

# CALDO DE NAVIDAD



La *escudella* y la carne de olla es una **sopa típica** de la gastronomía catalana. Se caracteriza por **poner en el cocido una pelota**, hecha a base de carne picada con tocino, huevo batido, migas de pan, ajo y perejil.

Una variedad de la *escudella* es el **caldo de Navidad**. Es el primer plato habitual de la comida de Navidad en Cataluña (el segundo suele ser pollo asado o relleno).



# CALDO DE NAVIDAD



En su elaboración se utiliza una pasta llamada **GALETS** que destaca por ser de un grosor considerable.

Contiene una pelota de carne picada, “los **cuatro evangelistas**” (cuatro tipos de carne): cerdo, ternera, cordero y pollo y “los **siete sacramentos**”: garbanzos o judías, patatas, nabos, zanahoria, apio, col verde y chirivía.

