

Como cada año en estas fiestas, es un buen momento para comer, ya que a cada casa que vas, te hinchas a comer,

Este año, me toca a mi el primer plato del día 25, y os lo pongo aquí para dos cosas: para que el año que viene me acuerde de la receta y por si a alguien le toca ya este año cocinar,

Ingredientes para 12 personas ( dos grandes grupos ).

### Verdura:

- 4-5 Zanahorias,
- 1/2 col si es grande,
- 100 gr de Garbanzos
- 3 hojas de Apio,
- un Porro ( pero de los verdes, eh! )
- 1 nabo y una chiribita.

### Carne:

- 1/2 gallina,
- 2 pelotas, ( las puedes encontrar hechas en el mercado )
- 1 Morro , 1/2 Careta, 1 pie de cerdo,
- 1 Butifarra negra,
- 3/4 Kg de carne en trozos grandes,
- Huesos. ( rodilla de vaca, hueso de jamón y espinada de cerdo ).

500 gr de Galets ( pasta )

Sal, vino Blanco y **mucho amor**.

### Como se prepara?

Necesitaremos dos ollas grandes, en la que separaremos los ingredientes por los grupos descritos arriba,

las dos ollas llenas de agua con los ingredientes, no os preocupéis por el agua, como más lleno este mejor, ya que estará una media de 4 horas hirviendo,

Lo que tendremos que controlar, será la olla de la carne, que deja una espumilla negra por encima que la tendremos que ir quitando cada 20-30 minutos,

Pasadas unas 3 horas, es cuando tiraremos la butifarra negra y la pelota, para que una no se desintegre y la pelota para que no quede demasiado hecha,

cerca de las 3,45 horas, la cosa ya estará casi en su punto, lo vamos probando aunque no estará muy gustoso, no se por que pero cuando lo haces con dos ollas, queda raro, al principio,

A las 4 horas paramos el fuego y vamos quitando todo lo de la olla, la carne y la verdura en una fuente, que la pondremos en la mesa para acompañar el caldo,

entonces viene el momentazo,,, juntamos los dos caldos el de la verdura y la carne, y tachan, ya tenemos un mega caldo de navidad,

Entonces haremos las rectificaciones de sal, **PERO muy importante**, no os paséis, ya que con este caldo coceremos los Galets, y bajara un poco el liquido subiendo así el gusto y la sal,

Lo dejamos reposar todo un día, y ya tenemos un caldo para el día 25 de tres pares de cojones,

**Precio aprox: 40 Euros**