

“De la salsa que se acostuma fer per Nadal en los nostros Convents”

Recepta núm. 5 del llibre Art de la Cuina de Fra Roger, en la versió de Miquel Mariano, xef de Ca N'Aguedet, cuinada i donada a tastar al carrer de Ses Moreres de Maó el dissabte dia 5 de desembre de 2015, i al local sociosanitari de l'Associació de Veïns de Lluçmaçanes el dissabte dia 12 de desembre de 2015.

Ingredients:

Per a la sopa o salsa: 2,5 litres d'aigua, 4 rovells de ou, 50gr d'avellanes, 50gr d'anous, 50gr d'ametlles, un fetge de pollastre, 50gr de fetge de be, un manat de sopa verda, 1 ceba, 1 porro, 2 cuixes de pollastre, 1 cuixa de be de llet, sal, 50gr de sucre, un pessiguet de safrà, un clau, una espolsada de nou muscada, i una de canyella, i 80gr de pa torrat.

Per a les pilotes de bè: la carn de bè bullida, julivert, dos grans d'all, un ou, molla de pa, pebre bo i sal. I per a les croquetes de pollastre: la carn de pollastre bullida, un poc de beixamel, farina, i ou i pa rallat per a arrebossar.

Elaboració:

Per a la sopa o salsa. Agafam una olla, hi posam 2'5 litres d'aigua, i la posam a bullir. Desossem la cuixa de be i posam els ossos



a bullir. Al cap d'una estona hi posam el pollastre, amb un poc de sal, i hi afegim les verdures, i ho deixam bullir poc a poc durant una hora i mitja. Després, ho colam i reservam la carn de be per a fer unes pilotes i la de pollastre per a fer unes croquetes. Per acabar la sopa o salsa de Nadal, agafam les avellanes, els anous, les ametlles, el pa torrat i totes les espícies i ho picam tot junt amb turmix o termomix, i ho incorporam al brou. Hi afegim el sucre i els rovells d'ou i ho remenam, sense aturar per tal que no s'aferra, durant un quart d'hora.

Per a les pilotes de bè, picam la carn, la salam, hi posam julivert, dos grans d'all, un ou, molla de pa i pebre bo, feim les pilotes i les fregim. Per a les croquetes de pollastre, picam la carn, hi posam un poc de beixamel i farina, feim les croquetes i les arrebossam amb ou i pa rallat.

Servim la sopa o salsa dins un bol, amb una pilota i una croqueta.

[66] [5] De la salsa que se acostuma fer per Nadal en los nostros Convents⁴

- En este capítol tractaré de los materials que se han de menester per fer la salsa, com són: brou de moltó, mel, les mòltes, vellanes, anous, ous, sucre, canella, nou noscada, pa rallat, etc.
- 125 Per fer salsa, se fa de esta manera: pendràs bessó de mel.la i de vellana, i luego armaràs una paella o perol en el foc ab arena del mar i, quant la arena serà ben calenta, posa-hi el bessó i remena-lo ab una cuera contínuament, si no, a una part serà cru i a l'altra serà cremat. I quant veuràs que dins és un poc moreno, lo trauràs i purgaràs ab un garbell perque la arena pàssia. I luego lo posaràs dins de un canyom gruixat i lo fregaràs i lo tornaràs purgar, ^[67] de manera que no réstia gra de arena ni pols alguna. I, fet tot esto, luego lo moldràs ab una pedra de moldre xacolata; i esto se ha de moldre molt prim, de manera que no se ha de conèixer bessó de mel.la ni de vellana. I luego moldràs lo bessó de les anous, sens torrar-les; i luego rallaràs pa i, rallat que serà, lo portaràs en el forn ab una greixera i, quant serà moreno, lo portaràs i lo moldràs ab el bessó, de tal manera que no se ha de conèixer
- 140 res. I luego posaràs una olla en el foc ab aigua i, luego que bullirà, li posaràs carn de moltó i, quant tornarà bullir, la escumaràs. I posa-li un poc de sal i sagí, i deixa-lo coure. I quant la carn serà cuita, la trauràs i, treta que serà, colaràs el brou ab un colador; i ab esto brou fondràs la salsa i la colaràs ab el mateix colador. I,
- 145 fusa que serà i colada, luego picaràs fetge de moltó i deu de gallines i, picat que serà, lo colaràs ab la salsa. I fet tot esto, lo posaràs en el foc que còguia; i remena-lo ^[70] contínuament, perque quant la olla arranca el bull, vol vessar com el xicolate, i deixa-lo coure per espai de una hora i mitja. I passat este termini, trempa-lo de sal que sia més fat que salat, perque la saladura és contra la dolçor, i luego trempa-lo de sucre; i luego treu-lo del foc, i trempa-lo bé de sucre, safrà, clavells, canyella, nou noscada. I luego batràs vermells de ous amb un poc de sucre i un poc de aigua i la aixataràs amb la mateixa salsa. I serva-lo calent.
- 155 I per exemple perposaré la quantitat que se ha menester per cinquanta escudelles de salsa: pendràs quatre almuds de bessó de mel.la, i un de bessó de vellanes, i mig de bessó de anous, i un i mig de pa rallat quant surt de la raia, i un fetge de moltó, i deu de gallina, i deu lliures de sucre, i quaranta vermells de ous, i mig quart de safrà, una nou noscada, i un quart de canyella, i dotze clavells.
- 160

FRA ROGER



GASTRONOMIA
I C·U·L·T·U·R·A



CONSELL INSULAR
DE MENORCA



LLUÇMAÇANES
AA. VV.