



- ✓ ipari konyhák tervezése
- ✓ teljes körű kivitelezés
- ✓ szervíz és karbantartás
- ✓ tanácsadás
- ✓ professzionális gépek

Sopa de galets – katalán karácsonyi ünnepi leves

Adag: 6 fő

Elkészítési idő: kb. 3 óra

Nehézség: közepes–haladó

Hozzávalók – alaplé (escudella)

500 g marhalábszár

300 g sertésoldalas

1 db füstölt csülökdarab

1 db csirkefarhát vagy csirkecomb

1 db marhacsont

2,5–3 liter víz

Zöldségek

2 db sárgarépa

1 db fehérrépa

1 póréhagyma

1 db zeller

1 fej vöröshagyma

Fűszerezés

Só

Frissen őrölt fekete bors

1 db babérlevél

Betét

250 g galets tészta (nagy, kagyló formájú tészta)

Elkészítés

A húsokat és a csontot hideg vízben feltesszük főni. Forrás után leszedjük a habot, majd hozzáadjuk a megtisztított, nagyobb darabokra vágott zöldségeket és a fűszereket. Alacsony hőfokon, gyöngyözve főzzük 2,5–3 órán át. Az alaplevet leszűrjük, majd újra felforraljuk, és belefőzzük a galets tésztát a csomagoláson jelzett ideig.

Tálalás

Forrón, mély tányérban tálaljuk. A leves önmagában is laktató, ünnepi előételként vagy önálló fogásként is megállja a helyét.