Putxero valencià

Rendiment: 6 racions

Ingredients

L'olla

Cigrons — 400 g

Creïlles — 2 u.

Pastanagues — 2 u.

Jarret de vedella — 400 g

Costella de vedella — 400 g

Ossos de vedella — 2 u.

Punta de pernil — 1 u.

Verdures per al brou (opcionals) — al gust

Aigua — al gust

Acabat

Xoriço oreat — 2 u.

Blanquet (botifarra de ceba blanca) — al gust

Pilota — al gust

Sopa

Fideus — al gust

Passos

1. La nit anterior, deixa els 400 g en remull en aigua.
2. Escorre els cigrons i posa'ls en l'olla gran dins d'una malla, perquè no es trenquen. Afig les 2 u., les 2 u., el 400 g, la 400 g, els 2 u. i la 1 u..
3. Si vols un brou amb més sabor, suma al gust com nap, xirivia o porro. Cobrix amb al gust abundant i porta a ebullició.
4. Cou unes dues hores i mitja a la manera tradicional. En olla a pressió, amb dos anells, uns 30 minuts.
5. En els últims minuts afig els 2 u., la al gust i el al gust, perquè es cuguen sense desfer-se.
6. Per a la sopa, escalfa part del brou en un cassó uns quatre o cinc minuts i cou-hi els al gust. L'arròs també val. Algunes cuineres fregixen una miqueta les pilotes abans de ficar-les.
7. Servix la sopa en plats fondos, amb un cullerot de cigrons, una mica de carn i una pilota. Porta la resta a la taula en un plat gran perquè cadascú es servisca el que vulga.
8. Guarda el brou que reste: un altre dia servix per a un arròs al forn.

Fonts

Receta de puchero valenciano, el reconfortante y completo plato de cuchara levantino que gusta a todos (Directo al Paladar, Pakus, 11-6-2024): https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-legumbres-y-verduras/receta-puchero-valenciano-reconfortante-completo-plato-cuchara-levantino-que-gusta-a-todos/amp