

# Així podeu preparar el brou de Nadal com Déu mana

*Fer un bon caldo és senzill, però requereix paciència i bons aliments*



Brou de Nadal | Pixabay

Òmicron, restriccions, coronavirus, bombolla... El malson ha tornat, un any després, i la Covid tornarà a marcar les festes de Nadal. Això sí, amb pandèmia o sense, i tant si s'és quatre o 20, el **caldo de Nadal** no falla a taula el dia 25.

**Aigua, carns i verdures.** La base està clara i és senzilla, però, com amb tot, és molt important la **qualitat** i la **quantitat** dels ingredients que s'utilitzen per fer el brou. Un altre aspecte a tenir en compte: fer un bon caldo de Nadal **requereix temps i dedicació**. Olla gran en mà, quins són els indispensables perquè sigui saborós i no deixi indiferent els comensals?

## Què hi posem?

**Aigua:** és la base del brou així que si és mineral millor, per evitar gustos estranys. **Verdures:** donen profunditat i riquesa al brou i cal que siguin variades. Col, pastanaga, nap, xirivia, porros, api i una patata. **I carns.** Sí, en plural, el brou de Nadal combina diverses carns que donen un sabor més intens i complex. Aus, com ara carcasses de pollastre; porc, com la botifarra, la cansalada i, molt important, un os de pernil, i jarret de vedella.

## Com el preparam?

La **preparació** és **senzilla** i no demana massa esforç, només molta **paciència**. Cal tenir en compte que seran necessaris **entre quatre o cinc litres d'aigua** que barrejarem des del primer moment amb les **verdures i les diferents carns**. S'ha de deixar bullir i, quan apareixen

impureses, es retiren amb una escumadora. Així s'aconsegueix un brou més fi.

Seria òptim que tot **bulli unes tres hores a foc lent**. Si no hi hem posat tota l'aigua des del principi, se n'haurà d'anar **afegint** i, alhora, **corregint de sal**. Un cop parat el foc, caldrà colar el líquid de totes les verdures i carns i el caldo ja està llest per ser consumit.

Com a **extra**, la carn es pot utilitzar per preparar **croquetes casolanes** o per **farcir els galets de Nadal**. Només s'haurà de desossar i triturar perquè quedi ben barrejada per poder donar-li la forma desitjada.