

Receptes de cuina | | Actualitzat el 15/02/2023 a les 20:23

Recepta tradicional d'olla aranesa maridada amb un vi escumós

Aquest tradicional plat de cullera que ens apropa a la muntanya l'acompanyarem de bombolles



L'olla aranesa és un plat típic d'hivern de la Vall d'Aran

Aquests dies que fa un fred que pela us volem escalfar una mica amb aquesta **recepta d'olla aranesa**. Un plat que mengem tots quan pugem a la Vall d'Aran però que no fem mai a casa per falta de temps, per mandra o per qualsevol altra excusa que vulguem buscar.

L'olla aranesa aglutina diversos conceptes molt actuals malgrat ser molt antic. Aquí podem trobar aprofitament de producte, recuperació de la cuina tradicional i una despesa més que acceptable. Cal dir que la recepta tradicional té mil variants i totes elles són "l'original" i la "veritable". Aquesta es una recepta per a quatre persones i molt fàcil de fer.

[despiece]

Ingredients

Careta de porc
Pollastre o gallina
Tocino ibèric
Os de pernil
Botifarra
Bull negre i blanc
All
Ceba

Col
Porro
Api
Patata
Pastanaga
Mongetes
Cigrons
Fideus grossos
Pilota (aquesta la podem comprar feta per tardar menys temps)[/despiece]

Preparació de l'olla aranesa

Posem en una olla gran aigua amb el pollastre, la cansalada, la careta, l'os de pernil, la ceba i l'all. Ara ho deixem en el foc unes dues hores. Podem posar sal al gust però segurament no farà falta. Li anem traient l'escuma i greix.

Passat aquest temps, li posarem la resta de verdures i el deixem una hora més. Després afegim la botifarra, el bull, la patata, la pilota i ho deixem mitja hora més perquè es barregin tots els sabors. Treiem les verdures i les reservem. Deixem reposar l'olla un dia.

L'endemà, escalfem l'olla i quan comenci a bullir, posem els fideus, les mongetes i/o els cigrons (que aquí sempre hi ha disputa) que hem comprat o hem cuit nosaltres. Afegirem els fideus observant el temps recomanat de cocció i al mateix temps tornem a posar les verdures.

Els plats de cullera i els maridatges

Tradicionalment, molts plats de cullera s'han harmonitzat amb vi negre i avui trencarem una mica aquesta tradició i aquesta olla aranesa l'acompanyarem amb un vi escumós d'altura: el Taïka. Ens acostem al Pallars Jussà i al terme municipal de Talarn trobem el celler Castell d'Encus, adscrit a la Denominació d'Origen Costers del Segre.



Parlar d'aquest celler portaria a escriure més d'un article per la seva singularitat, els seus cups de pedra del segle XII, la recerca i el treball de Raül Bobet i el seu equip. Les varietats amb les quals treballen ja aporten un element diferenciador a més de la ubicació i l'altura.

El Taïka (màgia en finès) és l'escumós de Castell d'Encús, elaborat seguint el mètode ancestral (sense afegir sucre al final de la fermentació) i amb 6 atmosferes finals. Les varietats usades són sauvignon blanc i semillon a parts iguals. El Taïka estarà 7 anys al celler fins sortir al mercat.

Es un vi elegantíssim amb una cremositat i una acidesa que ens encaixa a la perfecció amb la contundència d'un plat com l'olla aranesa. Ens neteja la boca a cada glop i ens aporta sensació de frescor amb les seves bombolles donant equilibri a un plat amb molta contundència gustativa -i calòrica!-.