

Receta de la Cassola de Sant Blai o Rossejat Torrentí

Pasos a seguir: se prepara un caldo de puchero, las pelotas picadas de carne (también se pueden comprar hechas) y las pelotas dulces.

Se introduce la elaboración al horno a excepción de las pelotas dulces que se harán cuando quede escasamente 15 minutos para terminar la cocción con el fin de que no se quemen.

Otras formas de elaborarlo en hogares torrentinos es añadiendo verdura al caldo o chorizo y patatas a la cazuela. Todas las opciones van al gusto del comensal. La presente receta es la oficial del Concurso Nacional de Rossejat Torrentí.

Para hacer el caldo para 4 personas

150 gr. de ternera
100 gr. de tocino
1 garreta de cordero
1 cuarto trasero de gallina
250 gramos de costilla de cerdo
1 hueso de corbet
1 hueso salado
1 hueso de osobuco de ternera
1 ó 2 blanquets (morcilla blanca)
1 ó 2 morcillas de cebolla
1 pelota de carne picada (200 gramos)

Para hacer las pelotas dulces

Ingredientes:

70 gr. almendra molida
Una pizca de canela molida
1 huevo
1 cucharita pequeña de manteca de cerdo
60 gr. azúcar
pan rallado
Pizca de ralladura de limón

Elaboración de la pelota dulce: se añade el azúcar a la almendra molida. Se le añade un poco de ralladura de limón.

A continuación se le añade el huevo, la manteca de cerdo, la canela y se mezcla todo durante un minuto.

Una vez, bien mezclado se añade el pan rallado en cantidad suficiente para que tenga consistencia la pelota

Otros ingredientes para el montaje

400 gr. de arroz
150 gr. de garbanzos previamente hervidos.
Sal
Colorante alimentario

Elaboración del Rossejat:

1 Se hierve el caldo durante dos horas aproximadamente.

2 Cuando el caldo este frío, se separa la carne y se desmenuza separándola del hueso.

3 Se pone en la cazuela el arroz, sin sofreír, con la carne desmenuzada, la pelota de carne salada, los blanquets, las morcillas y los garbanzos

4 Se le añade el caldo, al que se le añade previamente un poquito de colorante alimentario (no dejarlo amarillento) hasta cubrir el arroz, se le añade un poco de sal y se introduce al horno durante 30-40 minutos a 180º

5 Nos reservamos las pelotas dulces y las introducimos cuando falten unos 15 minutos para terminar la cocción del arroz.