[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Barcelona el 25/11/2022

# [El equipo de cocina de la Teca Sàbat explica los secretos de la receta del caldo de Navidad](http://www.notasdeprensa.es)

## El caldo es un plato típico de la cocina catalana y una de las recetas culinarias más tradicionales que utilizan los profesionales del sector gastronómico

Se trata de un caldo muy concentrado, aromatizado y con una potencia de sabor espectacular, compuesto por productos como carnes y verduras. Según los tipos de alimentos que se utilizan para su elaboración, existen diferentes tipos de caldos. El equipo de cocina de la Teca Sàbat prepara su caldo especial para un doble uso: para la escudella y la carne de olla y la Sopa de galets de Navidad rellenos de pilota. Para conseguir un caldo sabroso, aromatizado y potente, es fundamental utilizar unos ingredientes muy concretos. En cuanto a los productos de origen animal presentes en el caldo de la Teca Sàbat, destacan los pies de cerdo, la careta de cerdo, carne de ternera, la papada de cerdo, la gallina, el hueso de espinazo de ternera y el hueso de espinazo de cerdo. Por otra parte, las verduras también desempeñan un papel principal en la elaboración de este caldo para potenciar el sabor de este caldo. Las verduras más utilizadas son la zanahoria, el apio, las nabos, la chirivía, la col, los puerros y la patata. Aparte de la carne, las verduras y los huesos, hay otros dos ingredientes y, que son muy importantes en esta receta: los huesos de jamón y los huesos blancos de cerdo salado. Este último elemento es el que da el color más blanquecino al caldo, una vez finalizado su cocción. El Gerente y Jefe de cocina de la Teca Sàbat, Pere López, explica que "el secreto de un excelente caldo típico de Navidad de Cataluña es utilizar productos abundantes y de máxima calidad". ¿Cómo se elabora el caldo? El primer paso de todos es poner todos los huesos y los cortes de carne a escaldar en una olla grande con agua hirviendo. Todos los ingredientes se lavan para quitar las impurezas y se introducen en una olla con agua fría para dejar hervir, a fuego lento, un mínimo de 5 horas. Durante el proceso de cocción del caldo, en torno a las 2 horas y 30 minutos se le añade toda la verdura pelada y cortada. El objetivo es potenciar todos los aromas de las verduras, huesos y carne para conseguir un caldo espectacular. Una vez dado este paso, se deja hervir hasta el final, con todos los ingredientes dentro de la olla. "A partir de aquí cada cocinero añade su toque específico pero, el caldo base de la Teca Sàbat se mantiene así hasta el final de la cocción", explica Pere López.   Uso del caldo de la Teca SàbatLa preparación de este caldo tiene como finalidad un doble uso: la sopa de galets rellenos de pelota y como fondo de la escudella y carne de olla. Teniendo en cuenta que es un caldo muy potente de aromas y sabor, esta es la elaboración típica de Navidad en Cataluña para compartir una sopa de galets con la familia. Acompañado de una escudella y carne de olla extraída de los ingredientes que sirven para conseguir este caldo navideño. A diferencia con el caldo de Madrid que lleva garbanzos y chorizo, el caldo catalán se le añade butifarra blanca y negra, que se incorpora la escudella y carne de olla al final de la cocción, ya que, sólo calentándose 10 minutos es suficiente para tenerla cocida. Carta de Navidad: Escudella y carne de olla con pilotaLa escudella y carne de olla con pilota es uno de los platos estrella de cada Navidad. Este año 2022 los clientes de las tiendas de la Teca Sàbat tendrán como novedad una ración para dos personas porque lleva las carnes, las verduras, la sopa y la pasta de los galets. Este plato único incluye el caldo de Navidad, los galets, la pelota, los garbanzos, las verduras, los cortes de carne, el tocino, la butifarra negra y la butifarra blanca.

**Datos de contacto:**

Oriol Marquès

EDEON MARKETING SL

931929647

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/el-equipo-de-cocina-de-la-teca-sabat-explica](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nutrición Gastronomía Sociedad Cataluña Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)