# OLLA FERROVIÀRIA

Gastronomia | 27/02/2018 | 17:02

**Al poble de Mataporquera (Valdeolea), es fa en les festes del poble**

Aquest és un guisat típic dels antics ferroviaris de la Robla. Ho feien aprofitant el vapor de les màquines del tren. Avui dia es fa d'una forma més normal en els fogons de casa o les cuines vitroceràmiques o d'inducció, o bé en una "olla ferroviària", que hi ha una casa que fabrica. Al poble de Mataporquera (Valdeolea), es fa en les festes del poble.

Ingredients (4 persones):

1 Kgr. de carn de vedella per guisar

1 copa de vi blanc

1 fulla de llorer

2 grans d'all

½ got d'oli d'oliva

pebre

1 K. de patates (millor Kennebec)

2 pastanagues

1 ceba mitjana

1 pebrot verd

Sal

Elaboració

Talleu les cebes i els alls en juliana i reserveu-los.

Netegeu les pastanagues i talleu-les a rodanxes.

Netegeu i tallar els pebrots a tires.

Peleu i talleu les patates a trossos grans, com per estofat.

Es talla la carn a trossos com per fer un estofat.

En una cassola o olla, s'ofega la ceba i els alls amb oli d'oliva, a foc lent.

Quan la ceba ja estigui transparent, s'afegeixen els trossos de carn salpebrada i s'ofega també, a foc lent.

Després hi afegiu els porros, les pastanagues, els pebrots, el llorer i el vi blanc. S'ofega tot això amb la carn i la ceba i quan ja estigui estovat- al cap d'uns 40 minuts- hi poseu les patates cobrint-ho amb aigua. Acabeu-ho de coure uns 20 minuts. Rectifiqueu-ho de sal i pebre.

Notes

Recomano esqueixar les patates a fi que la fècula es dispersi i doni consistència a la salsa.

Podeu prescindir del porro i el pebrot, i posar-hi més llorer i una mica d'api o julivert, tomàquet, alls, etc.

Si ho feu a casa, feu servir una olla o cassola de terrissa o d'alumi de fosa, però sempre amb el foc molt baix.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/64205-olla-ferroviaria.htm