

SOPA DE PINYANA

Ingredientes para 120 litros de caldo:

- 1 kg. de garbanzos (remojaos del día anterior)
- 1 kg. de zanahorias
- 1 col verde
- 2 matas de apio
- 2 puerros
- 8 chirivías grandes
- 8 nabos grandes
- 8 patatas grandes
- 6 cebollas grandes
- 2 gallinas
- 2 pollos
- 2 kg, de costilla de ternera
- 2 kg. de huesos de ternera
- 2 kg. de huesos de pollo
- 2 kg de huesos de espinazo de cerdo
- 6 huesos salados
- 6 braons de cordero

-
- 6 kg de carne picada de ternera y de cerdo
 - 4 docenas de huevos
 - 4 kg de pan
 - 10 litros de aceite
 - ½ kg de sal
 - 1 kg de harina
 - 2 l. de leche
 - ½ de pan rallado
 - 4 cabezas de ajos
 - 1 manojo de perejil
 - 2 rollos de papel de cocina

Elaboración

Todos los ingredientes repartidos en tres ollas se ponen a hervir, se cuele el caldo y se separa la carne de los huesos se desmenuza y se reserva.

Para las albóndigas se mezcla la carne picada con 1 docena de huevos, los ajos y el perejil bien picados, la miga de pan humedecida con leche y el pan rallado que admita. Se hacen las albóndigas muy pequeñas se enharinan, se fríen y se reservan.

El resto del pan se corta en cuadritos y se fríe en aceite muy caliente, se deja escurrir con papel absorbente para que suelte todo el aceite y se reserva.

Se hierven durante 10 minutos y se pelan y trocean muy menuditos y se reservan.

Una hora antes de servir la sopa se calienta el caldo y se añaden las albóndigas, los huevos y la carne desmenuzada.

Al momento de servir en el plato, se ponen los trocitos de pan frito.

Buen provecho.