

Recepta de Borsch



Borsch de la Zoryana Sokhatska del sopar de les sopranos de l'Orfeó Nova Solsona (2/12/2023)

Ingredients del borsch per a 4 persones

- 350 g carn per a guisar (de porc o vedella)(opcional)
- 1 ceba gran
- 1 o 2 fulles de llorer
- 250 g de col (repollo)
- Sal
- 300 g de patates
- 300 g de remolatxa crua
- 1 pastanaga
- 2 o 3 cullerades d'oli d'oliva
- 1 cullerada de tomàquet concentrat
- ½ llimona o 1 cullerada de vinagre
- 1 ram de julivert
- Pebre negre molt

Recepta de borsch de Zoryana Sokhatska

Per servir:

- 200 g de crema agra/nata fresca o crème fraîche
- Anet
- Cibulet

Preparació:

Comencem el nostre viatge culinari preparant el brou que servirà com a base per al nostre borsch. Per això, col·loquem 350 g de carn per guisar (ja sigui de porc o vedella) en una olla gran. Cobrim la carn amb 1 litre i mig d'aigua i hi afegim mitja ceba trossejada i 1 o 2 fulles de llorer. Posem a coure a foc mitja-baix fins que la carn estigui tendra, retirant l'espuma que s'acumula a la superfície. Mentrestant, seguim amb la resta de la recepta.

Mentre la carn es cou, prenem 250 g de col i ho tallem en juliana fina. Hi posem una mica de sal, ho fem massatges suaument amb les mans i ho deixem reposar. Aquest procés ajudarà a suavitzar la col.

Tot seguit, ens posem amb les patates. Pelem y tallem 330 g de patates (d'una varietat per coure), a trossos de la mida d'un mos. Les reservem en un bol cobertes amb aigua per evitar que s'oxidin.

Seguint amb la preparació de les verdures, pelem i ratllem 300 g de remolatxa y 1 pastanaga. També les podríem picar a ganivet. A més, pelem i piquem 2 o 3 dents d'all i la resta de la ceba.

Ara és el temps de fer el sofregit. Escalfem 2 o 3 cullerades d'oli d'oliva en una paella i afegim-hi la ceba, la pastanaga i la remolatxa, ofeguem -ho durant uns 10 minuts fins que estiguin tendres. Afegim l'all picat, ofeguem 1 minut més, després afegim 1o 2 cullerades de tomàquet concentrat, barregem, ofeguem tot durant un parell de minuts perquè els sabors es barregin i reservem.

Arribat aquest punt, esperem que la carn estigui tendra, la retirem del brou juntament amb la ceba i el llorer, afegim les patates i continuem la cocció durant uns 15 minuts o així.

Quan les patates estiguin tendres, afegim el sofregit de remolatxa a la cassola i ho ruixem amb el suc de ½ llimona o 1 cullerada de vinagre. Aquest últim no només ajuda a ressaltar el sabor agredolç del plat sinó que també ajuda que la sopa mantingui el color característic.

Recepta de borsch de Zoryana Sokhatska

És el moment de reintegrar la carn a la nostra olla, bé sigui en trossos o esmicolada, juntament amb la col que havíem reservat. Posem a punt de sal i de pebre, completem amb aigua si cal i deixem coure uns 5 minuts per integrar sabors.

Just abans d'apagar el foc, hi afegim 1 ram de julivert ben picat. Per acabar, tapem i deixem que la sopa reposi uns minuts (fins i tot, la podem guardar per al dia següent).

A l'hora de servir el nostre borsch, el portem a la taula calent juntament amb 200 g de crema agra/nata fresca o crème fraîche perquè cada comensal s'hi afegeixi una generosa cullerada(també és opcional) i empolvorem amb anet i cubilet picats.

Resum fàcil de preparació:

1. Poseu la carn en una olla, cobriu-la amb aigua, afegiu-hi mitja ceba trossegada i el llorer, i coeu-ho fins que la carn estigui tendra.
2. Talleu la col a juliana fina, doneu una mica de sal, feu massatges amb les mans i deixeu reposar.
3. Peleu i trossegeu les patates, reserveu-les en remull, coberts amb l'aigua.
4. Peleu i ratlleu la remolatxa i la pastanaga, piqueu els alls i la resta de la ceba.
5. En una paella, escalfeu l'oli i sofregiu la ceba, la pastanaga i la remolatxa, afegiu -hi l'all, el tomàquet, ofegueu- ho un parell de minuts i reserveu-ho.
6. Quan la carn estigui tendra, retirar del brou la carn, la ceba i el llorer i posar les patates.
7. Quan les patates estiguin tendres, afegir el sofregit i el suc de ½ llimona.
8. Incorporar de nou la carn i també la col, salpebrar i coure 5 minuts.
9. Afegir julivert picat i deixar reposar uns minuts o fins al dia següent.
10. Servir el borsch amb crema agra i amb anet i cibulet picats.

Bon profit!

Zoryana Sokhatska (Ucraïna, 1967)
Solsona, 8 de gener de 2024