

Recepta de les pomes de “relleno”

Associació “Els Xiprers de Vilabertran”

Ingredients:

Poma capçada o verda donzella.

Farcit: carn de botifarra dolça, ametlla torrada, pinyons, galetes: biscuit de te, ametllats, sucre, ous, llimona, anís, canyella.

Procés d’elaboració:

Es renten les pomes abans de començar la seva manipulació.

Es fa un forat a la poma per sota i es treu el cor i les llavors juntament amb una mica de polpa.

Es prepara la barreja per farcir la poma: la carn dolça, la raspadura de la pell de les llimones, el raig d’anís, l’ou, l’ametlla picada, les galetes trinxades i el sucre.

S’omplen les pomes.

Amb molta cura es fregeix només la part de la poma on hi ha el tap, prèviament enfarinat; així s’impedeix que el farcit s’escapi.

Es disposen en una cassola amb el tap cap amunt juntament amb sucre cremat, aigua, brots de canyella i pela de llimona.

Procés de cocció:

Es fa la cocció d’aquestes pomes en cinc o sis sessions d’una hora de durada (aproximadament) i a foc lent.

Al llarg de les diferents coccions, per espessir la salsa s’hi incorpora pols d’ametlla, galeta picada, xocolata ratllada i pinyons, per tal d’aconseguir una certa textura que és el toc personal a aquest postre empordanès.