

POMES DE RELLENO

Recepta d'Elsa Gili Grèvol i Joan Vallalta Clopés

INGREDIENTS

20 pomes del ciri o camoses
250 g de carn de porc magra
100 g de sucre
1 ou
1 polsim de sal
Llard de porc
50 g de melindros
50 g de galetes de Santa Coloma (ametllats i teules)
50 g de xocolata a la pedra
150 g d'ametlles torrades
50 g de carquinyolis

Per a la picada:

50 g d'ametlles torrades
25 g de carquinyolis
25 g de galetes de Santa Coloma (ametllats i teules)
50 g de melindros
25 g de xocolata a la pedra

ELABORACIÓ

En primer lloc, s'agafen les pomes i s'hi fa un forat a l'ull amb un ganivet. Seguidament, es cou la carn en una cassola amb llard.

Un cop la carn és cuïta, la triturem. Després es fa una picada amb les ametlles, els carquinyolis, les galetes, els melindros i la xocolata.

Un cop tenim la carn triturada i la picada, ho barregem amb l'ou, el sucre i la sal fins a aconseguir una pasta espessa. Feta la pasta, omplim l'ull de la poma per fer-ne el tap.

Aleshores es col·loquen les pomes de cap per avall en una paella amb llard per fregir-ne el tap. Després es col·loquen les pomes en una cassola de terrissa amb el tap de cara amunt i les fem coure a poc a poc amb aigua, llard i una mica de sucre.

Quan les pomes estan a mig coure, s'hi afegeix una picada i es deixa coure fent xup-xup vigilant que el suc quedi espès i, si no queda prou espès, s'hi pot afegir una altra picada.

Un cop les pomes farcides ja estan fetes, es recomana deixar que facin xup-xup una mica cada dia durant alguns dies successius perquè tinguin més bon gust.