

RELLENO

UNA RECEPTE DE PRINCIPI DE SEGLE

INGREDIENTS:

18 pomes mitjanes, vermелletes i de carn forta.
200 gr. de carn de vedella
200 gr. de magre de porc, i si es vol, un pit de pollastre
3 ous
Una llimona
100 gr. de melindros
2 preses de xocolata sense llet
100 gr. de sucre
50 d'ametlles torrades
Sal, oli
Llard
Canyella i torró de xixona, (facultatiu).



Passeig La Ribera, 68 - Tel. 93 555 39 45

Teià

Per rostir les carns, com s'acostumi. Admet llard, pastanagues, cebeta i alls

1^a. OPERACIÓ: El dia anterior a preparar les pomes, es rosteixen les carns juntes.

2^a. OPERACIÓ: Es trinxa la carn finament afegint un raig de suc de llimona i es ben pasta amb ou batut. Si queda massa sucós s'espesseix amb un melindro.

3^a. OPERACIÓ: A les pomes, que prèviament seran rentades i eixutes sels treu el cor i llavors per la part oposada al péndol, i es farceix el buit amb aquesta pasta.

4^a. OPERACIÓ: Es posa una paella amb oli al foc, es prepara un plat amb ou batut i s'hi busca la poma per la part del farciment i es posa a fregir a la paella per afermar el tap, donant després un tomb a tota la poma. Es poden fregir dues o tres a la vegada, no més, doncs cal molta cura.

5^a. OPERACIÓ: En una cassola de terra plana i ampla hi haurem posat el suc resultant de la cocció de la carn, i a mesura que enllestim el fregit de la paella, hi col.locarem les pomes, amb el tap de cara amunt i un sol sostre. Llavors pot afegir-s'hi o no llard si veiem que n'és mancat. Tres o quatre escarrotxes de llimona, un polset de sal, una escampada de sucre.

S'afegeix com un mig litre de caldo. Si no se'n té a mà pot fer-se de pastilla. Quan les pomes canvien de color, pot ésser una mitja hora, afegim la picada que consta dels melindros esmicolats, la xocolata ratllada, les ametlles ben fines, el sucre, i si es vol, els torrons i la canyella i es continua la cocció.

Amb foc lentíssim i la **cassola damunt una planxa de ferro**, es torna a coure l'endemà i l'altre fins tres o quatre vegades, resultant unes delicioses pomes confitades, saboroses i un suc espés i perfumat.

Sobretot cal vigilar la cocció ja que és un guisat molt fàcil d'aferrar-se.

Per Evitar-ho va bé fer les últimes coccions amb la cassola damunt d'una planxa de ferro.

Bona Festa Major, i bon profit !!!