

RECEPTA DE RELLENO DE FESTA MAJOR

Atenció! Per fer aquesta recepta et caldran almenys 4 dies!

Encara que aquest any no puguis participar al concurs, no deixis de fer el Relleno. I si la fas, envia'ns una imatge a festes@teia.cat i la teva fotografia formarà part de l'exposició del mes de desembre a la CMC La Unió, també entraràs a formar part d'un sorteig d'un àpat per a dues persones a La Bona Estrella!

Per rostir les carns, com s'acostumi (admet llard, pastanaga, cebeta, alls...)

- 01** El dia abans rostim les carns juntes.
- 02** Trinxem la carn finament amb un raig de suc de llimona i ho pastem ben bé amb un ou batut. Si queda massa sucós ho espessim amb un melindro.
- 03** Rentem i assequem les pomes, els traiem el cor i les llavors, per la part oposada al pèndol, i farcim el buit amb aquesta pasta.

04 Posem una paella amb oli al foc. Suquem la poma per la part del farciment en ou batut i la posem a fregir a la paella per afermar el tap, per donar després un tomb a tota la poma. Podem fregir-ne dues o tres a la vegada, no més, ja que cal molta cura.

05 Posem el suc resultant de la cocció de la carn en una cassola de terra plana i ampla. A mesura que enllestim el fregit de la paella, hi col·locarem les pomes, amb el tap de carn amunt i un sol sostre. Després, podem afegir-hi oli o llard si veiem que és pobre, i tres o quatre escarrotxes de llimona, un polset de sal i una escampada de sucre.

06 Afegim aproximadament mig litre de brou. Quan les pomes canvien de color (mitja hora, més o menys) 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.

07 Amb foc lentíssim i la cassola damunt una planxa de ferro es torna a cuinar l'endemà, l'altre, fins tres o quatre vegades, resultant unes delicioses pomes confitades, gustoses i un suc espès i perfumat. Sobretot cal vigilar la cocció ja que és un guisat molt fàcil d'enganxar-se.

INGREDIENTS

18 pomes mitjanes, vermelltes i de carn forta

200 g de carn de vedella

200 g de magra de porc

1 pit de pollastre (si es vol)

3 ous

1 llimona

100 g de melindros

2 preses de xocolata sense llet

100 g de sucre

50 g d'ametlles torrades

Sal, oli, llard, canyella, torró de Xixona

Brou