

NÚRIA VALLALTA

POMES DE “RELLENO”

INGREDIENTS

20 pomes de ciri o camosa.

400g. De carn magra de porc.

200g. De sucre.

3 ous.

Un pols de sal.

Llard de porc.

200g. De melindros.

100g. Galetes de Santa Coloma (Ametllats i teules). 150g. D'ametlles torrades

100g. De xocolata a la pedra.

300g. D'ametlles torrades.

100 g. De carquinyolis.

½ Barra de torró de xixona



PER A LA PICADA

150 g. De carquinyolis

150 g. De galetes de Santa Coloma (Ametllats i teules)

100 g. De melindros.

100 g. De xocolata a la pedra.

ELABORACIÓ DE LES POMES DE “RELLENO”

En primer lloc s'agafen les pomes i s'hi fa un forat a l'ull amb el ganivet. Seguidament es cou la carn en una cassola amb llard. Un cop la carn és cuita 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 els ous, 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 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'afegeix una picada i es deixa coure fent la xup-xup vigilant que el suc quedi espès i si no queda prou espès es pot afegir una altra picada. Un cop les pomes farcides ja estan fetes es recomana deixar-les fer el xup-xup una mica cada dia durant alguns dies successius perquè tinguin més bon gust.