

“Relleno” de Sant Martí (de la Iaia Teresa)

Sra. Teresa Colomer Dalmau

INGREDIENTS:

18 pomes del ciri (*golden* o delícies)

150 gr de llard

INGREDIENTS PER A LA PICADA:

2 ous

250 gr de sucre

300 gr de carn de porc trinxada i salada

180 gr d'ametlles torrades

150 gr de melindros

¼ de barra de torró de Xixona

¼ de barra de xocolata negra

Pell de llimona ratllada

Canyella en pols

Nou moscada

½ gotet de vi dolç

Un raig d'anís dolç

ELABORACIÓ:

Foradem les pomes per la part del capoll i en traiem un tap. Fem bullir els taps de la poma amb una mica d'aigua, pell de llimona, canyella i sucre per obtenir-ne un brou.

Fem la picada amb tots els ingredients i amb aquesta pasta omplim el forat que hem fet a les pomes.

Passem la part del farcit que sobresurt de les pomes per una mica de farina blanca (perquè quedi més compacte) i les anem fregint, de cap per avall, en una paella amb una mica de llard.

Posem llard en una cassola i quan s'ha desfet hi afegim les pomes col·locades amb el tap cara amunt i hi tirem el brou de poma fins que quedin dos dits per ser plena. Quan ha bullit una estona, hi afegim la resta de la picada i ho continuem bullint a foc molt lent i amb la cassola tapada.

Com més vegades s'escalfen, fent-les bullir en diferents ocasions, més bones són. Si cal, hi afegim més brou.

Arenys de Munt, novembre de 2023