

POMES FARCIDES “pomes de relleno” de la Tere Fontanills

Nota: Plat bo però bastant molest d’elaborar.

Atenció: Necessitem 3 dies

	<u>Ingredients</u>
11 o 12	pomes mitjanes
750 grs	carn picada de vedella + porc
7 (4+3)	melindros de pastisseria
50-60 grs	xocolata negra del 70%
1/2 - 3/4 litre	caldo de gallina (pot ser un caldo Aneto de gallina o pernil)
3 (2+1)	ous sencers
100 grs	sucre
	ametlles torrades (millor Marcona)
	llet
	canyella en pols
	oli
	PAELLA I CASSOLA DE FANG gran

Elaboració

Dia 1

- Buidar les pomes deixant una base i parets prou gruixudes perquè no se’ns trenquin.

Nota: El tall que fem a dalt per escapçar la poma no ha de tenir gaire amplada de circumferència, de manera que la boca d’entrada ens quedi més aviat petita i després anar buidant cap els laterals.

- Barrejar la carn picada, els 2 ous sencers i els 4 melindros amorosits en llet.
- Treballar la massa.
- Omplir les pomes fins enrasar a la boca de la poma.
- Posar oli en una paella i esperar a que sigui calent.
- Batre l’altra ou i anar sucant la boca de d’entrada de les pomes en l’ou
- Anar col·locant les pomes a la paella amb el forat de cap per avall per segellar-les. A mesura que estiguin segellades les anem tombant i girant perquè es fregeixin una mica i per tots els costats.

Nota: Fer poques pomes cada cop per poder girar-les amb comoditat

Nota: Anar canviant l’oli de la paella abans que se’ns cremi massa. RESERVAR l’oli fet servir perquè el necessitem després

- A mesura que anem tenim les pomes lleugerament fregides les anem traslladant a la cassola de fang on es couran amb la boca d’entrada segellada a la part de dalt, a la vista

Atenció: A partir de que tinguem totes les pomes a la cassola de fang ja no les tornarem a tocar més durant tot el procés perquè si ho fem se’ns trencarien.

- Quan tinguem totes les pomes a la cassola colem l’oli de la paella i el reservat i en tirem un bon raig per sobre de les pomes
- Hi afegim el caldo de gallina (o de pernil) i les coem a foc baix durant 45 minuts.
- Anar sacsejant la cassola amb freqüència per tal d’evitar que se’ns enganxin massa. Anar mullant les pomes amb el propi suc de tant en tan.
- Deixar reposar fins l’endemà.

Dia 2

- Fem una picada amb l'ametlla torrada, 3 melindros, canyella en pols, sucre i la xocolata esmicolada.
- Tirar la picada pel damunt de les pomes i coure-les a foc baix durant 45 minuts.
- Anar sacsejant la cassola amb freqüència per tal d'evitar que se'ns enganxin massa. Anar mullant les pomes amb el propi suc de tant en tan.
- Deixar reposar fins l'endemà.

Dia 3

- Coure-les a foc baix durant 45 minuts.
- Anar sacsejant la cassola amb freqüència per tal d'evitar que se'ns enganxin massa. Anar mullant les pomes amb el propi suc de tant en tan.