

CONCURS I DEGUSTACIÓ

de peres farcides



Concurs

Si vols participar al concurs només cal que portis les peres farcides, cuinades a casa, a la Plaça de l'Ajuntament, dilluns 1 d'agost d'11 a 12 h. El plat s'ha de presentar amb dues peres farcides amb suc i no cal que ho faci la mateixa persona que l'ha cuinat. Hi haurà obsequis per a totes les persones concursants i premis al millor plat i a la millor presentació.

A més tastarem les peres farcides cuinades per la Montserrat i la Carne Figueras



Recepta

INGREDIENTS

12 peres del bon cristià o peres conferència molt verdes, 300 g de carn de vedella, 300 g de carn de porc, 4 ous, 20 g de pernil, 1 llimona, 1 ceba, ½ presa de xocolata sense llet, ½ branca de canyella, 300 g d'ametlles torrades, 1 borrego, sal, sucre, alls, llard i oli

PROCEDIMENT

- Rostirem les dues carns juntes amb el llard, la ceba i els alls. Reservarem el suc que resulti de la cocció.
- Per a preparar les peres, trinxarem la carn ben rostida, juntament amb la pell d'una llimona, uns trossos petits de pera crua i el pernil. Hi afegirem els ous i ho treballarem com si féssim una pilota.
- Tot seguit rentarem les peres, les eixugarem, les buidarem per la part oposada a la cua (tot tallant-ne la part inferior en rodó per a poder-la fer servir de tap) i les omplirem amb el farcit.
- Posarem al foc una paella amb força oli en la qual fregirem les peres fins que siguin daurades (abans les haurem sucades en un plat amb ou batut i un altre amb farina).
- Posarem les peres (amb les cues enlaire) en una cassola de terrissa que omplirem d'aigua. Hi afegirem l'oli que ha servit per a fregir-les, la pell d'una llimona, mitja branca de canyella, sal, una cullerada de sucre i mitja presa de xocolata.
- Quan siguin toves d'un costat, les girarem i hi afegirem una picada ben fina feta amb les ametlles i el borrego.
- Com més vegades escalfem les peres o les tornem a fer bullir, més bones seran. Cal estar a l'aguait durant la cocció, perquè és molt fàcil que s'enganxin a la cassola.
- Aquest plat és deliciós fred o calent.