Peres farcides

Gastronomia | 02/06/2025 | 21:36



Recepta tradicional del Maresme amb sabors dolços i salats que requereix temps, paciència i estima per la cuina catalana antiga

Un exquisit plat tradicional del Maresme, tot i que ja apareix en antics receptaris catalans. Es tracta d'una recepta de festa, elaborada amb calma i amb una barreja de sabors dolços i salats molt característica de la cuina catalana antiga.

Ingredients

12 peres del Bon Cristià (de carn ferma)

200 g de vedella

200 g de carn magra de porc

1 ceba

1 cabeça d’alls

Oli d’oliva

Farina

Aigua

Sal

4 ous

25 g de xocolata a la pedra

1 cullerada ben plena de sucre

½ canó de canyella

Pela de llimona

Per a la picada: 100 g d’ametlles torrades i 1 borrego

Elaboració

En una cassola, rostiu la carn tallada a trossos amb una cullerada d'oli, la cabeça d'alls i el tomàquet. Quan la carn sigui ben rostida, tritureu-la amb la pela de llimona ratllada. Afegiu-hi 3 ous i pasteu-ho bé fins a obtenir una massa homogènia.

Sense pelar les peres, buideu-les per la part més ampla (l'ull) amb l'ajuda d'un buidador, amb cura de no trencar-les. Farciu-les amb la barreja de carn.

Passeu les peres farcides per ou batut i després per farina. Fregiu-les en oli abundant fins que quedin lleugerament daurades. Reserveu-les.

Col·loqueu les peres en una cassola de terrissa fonda amb la cua cap amunt i cobriu-les amb aigua. Afegiu-hi una mica de l'oli de fregir-les, la pela de llimona, la canyella, un polsim de sal, el sucre i la xocolata a trossets.

Poseu la cassola al foc suau i deixeu-les coure lentament, girant-les una o dues vegades. Després de mitja hora, apagueu el foc i deixeu reposar les peres dues hores.

Torneu a encendre el foc i coeu durant ¾ d'hora a foc molt lent. Apagueu de nou i deixeu reposar dues hores més.

Finalment, torneu a posar-les al foc suau, afegiu-hi la picada d'ametlles i borrego, i deixeu-ho fent el xup-xup fins que la salsa espesseixi i quedi ben amalgamada.

Notes

La picada es pot variar al gust: amb ametllats, galeta Maria, torró de Xixona, etc.

Les quantitats de carn poden variar en funció de la mida de les peres.

Al farcit també s'hi pot afegir pernil, galeta, o la mateixa polpa de les peres buidades.

Aquesta recepta també es pot fer amb pomes, com es fa a Arenys de Munt.

Autor: Jaume Fàbrega

https://gironanoticies.com/noticia/270440-peres-farcides.htm