POMES CUITES

Gastronomia | 16/09/2017 | 10:26

El mateix plat és deliciós amb peres; en el cas de les de Sant Joan s'hi poden posar senceres

Fetes al forn, al caliu o a la cassola, les pomes cuites, han estat i són unes postres molt populars a Catalunya. A la Costa Brava es menjaven farcides amb carn o "amb tap", i cuites sense tap.

Ingredients

4 pomes (reinetes; en el seu defecte, golden, starking...antigament es feien servir les "del ciri" o "camoses")

3 cullerades de sucre

1 canó de canyella

1 pela de llimona

aigua

Elaboració

Talleu les pomes a quarts (pelades o sense pelar) traient-ne el cor, la cua i les llavors. Poseu una cassola al foc aboqueu-hi el sucre u un parell de cullerades d' aigua i feu-ho caramel.litzar. Afegiu-hi les pomes, el canó de canyella i l´escorxa de llimona, i si cal una mica més d' aigua. Tapeu-ho i feu-ho coure fins que vieem que les pomes hagin agafat un bonic color.

Es pot servir tebi o fred.

Notes

S'hi pot afegir vi blanc dolç, o millor, garnatxa.

També, en algunes cases, s'elaboraven i encara es fan a l'Empordà i el Maresme- pomes "amb tap" o farcides amb carn, dites, correntment, "pomes de relleno" o "relleno, o farcides amb ingredients dolços, sense carn (galeta, massapà, etc.).

El mateix plat és deliciós amb peres; en el cas de les de Sant Joan s'hi poden posar senceres.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/50455-pomes-cuites.htm