

rebost

VEP!
Com anam?

Reblom amb salsa de magranes

INGREDIENTS

- 2 relloms de porc
- 1 ceba
- 1 tomàtiga de ramellet
- 1 tassó de vi blanc
- Herbes provençals
- Sal
- Pebre bo i pebre bord
- Oli d'oliva
- Salsa de magranes



PROCEDIMENT:

- Primerament, encalentirem oli dins d'una greixonera i, tot d'una, passarem a adobar els relloms de porc amb un pessic de sal, un pessic de pebre bo, un pessic de pebre bord i un altre d'herbes provençals.
- Quan l'oli sigui ben calent, fregirem els relloms de porc. Només els marcarem, perquè quedin cruixents per fora i tendres per dins.
- Mentre es fa la carn, xaparem una ceba i una tomàtiga a daus i en tenir la carn daurada, els afegirem a la greixonera. Aquest sofrit no l'emprarem com a contorn del plat, just volem que la carn agafi el gust de les verdures.
- Remenarem la carn perquè es mescli bé amb el sofrit i, passats un minut, hi afegirem un tassó de vi blanc. Taparem la greixonera i deixarem que cogui tot el conjunt durant 30 minuts.
- Llavors, ja podem servir la carn acompanyada amb salsa de magranes comprada o confitada a ca nostra.
- Bon profit!

rebost

VEP!
Com anam?

Coca de pinya

INGREDIENTS

- 1 tassó de sucre
- 1 tassó de farina
- 1 tassó d'oli de gira-sol
- 1 sobre de llevat en pols
- Caramel líquid
- Mantega
- 1 pot de pinya en almívar de 1/2 quilo



PROCEDIMENT:

- Untarem ben untat amb mantega les parets d'un motlo alt i rodó.
- Tot d'una, cobrirem la superfície del motlo amb una capa de caramel líquid i, a continuació, distribuïrem una capa rodanxes de pinya ben repartides damunt del caramel.
- Per una altra banda, prepararem la massa. Dins d'un ribell, mesclarem 5 ous i 1 tassó de sucre. Ho batrem una mica i, tot seguit, hi afegirem 1 tassó d'oli de gira-sol, 1 tassó de farina tamisada i 1 sobre de llevat. I, llavors, tornarem a batre tots els ingredients per tal de mesclar-los bé.
- En tenir la massa llesta, l'abocarem damunt la base de pinya i caramel.
- Enforbarem la coca, durant 1 hora, a uns 150-160 graus.
- En ésser cuita la coca, la mantindrem dins el motlo i hi abocarem el suc del pot de pinya en almívar per damunt i, ara sí, li pegarem la volta i desemmotlarem la coca.
- Nyam, nyam, nyam!