

rebost

VEPI!
Com anam?

Pomes crocants

INGREDIENTS:

- 4 pomes Golden
- 100 grams de sucre
- canyella en pols
- suc de mitja llimona
- suc de mitja llima
- ½ tassellet de vi blanc
- 1 tassellet d'aigua
- ½ tassellet de vinagre
- 200 grams de sobrossada
- 3-4 cullerades de mel
- grapateta d'ametlles



PROCEDIMENT:

- Per començar, farem ben netes les pomes i, sense pelar-les, en traurem els cors amb l'ajuda d'un ganivet.
- A continuació, posarem les pomes dins d'una llauna de forn i les tremparem amb el vi blanc, un rajolí de suc de llimona i de llima, un polsim de canyella i una bona grapatada de sucre.
- Tot seguit, encalentirem el forn a 180° i enforbarem les pomes durant 10-15 minuts.
- Passat aquest temps, traurem les pomes del forn, deixarem que refredin i les reservarem per després.

rebost

VEP!
Com anam?

- Llavors, prepararem una salseta: encalentirem mig tassó de vinagre mesclat amb un tassó d'aigua dins d'una greixonera i, quan bulli, passarem a coure-hi la sobrassada.
- Quan s'hagi desfet la sobrassada, hi afegirem unes cullerades de mel, ho remenarem tot plegat perquè es mescli bé i ho tastarem per mesurar el punt de dolçor que volem.
- En tenir la salseta a punt, la traurem i deixarem que refredi una mica a temperatura ambient. Després, la guardarem dins la gelera durant un 5-10 minuts perquè qualli i agafi cos.
- Per últim, torrarem una grapada d'ametlles i les picarem dins d'un morter.
- Aquesta recepta es pot servir com a entrant o com a postres. Per emplatar, servirem un poma per comensal xapada en quatre bocins, regada amb una culleradeta generosa de salsa i una bona grapada d'ametlla picada per damunt.
- Bon profit!