

les nostres
RECEPTES

Botifarra amb poma

Ingredients per a 4 persones:

■ 600 gr. de botifarra crua de Cal Prat ■ 4 pomes “Golden” ■ Oli d’oliva ■ Sucre (si és negre millor)

Preparació:

- 1** Embrutem la safata del forn amb una mica d’oli i de sucre, tot barrejant-ho amb els dits i fixant-nos que quedi homogeni.
- 2** Tallem la poma a grills i la posem a la safata.
- 3** Tirem per sobre de la poma una mica més de sucre (com si la saléssim) i una mica més d’oli. Ho posem tot al forn a 180 °C durant uns 10 minuts.
- 4** En traiem la pell i anem posant la botifarra a pessics per sobre la poma.
- 5** Ho tornem a posar tot al forn a 200 °C durant uns 10 ó 15 minuts, fins que veiem que la botifarra està al nostre gust i ja està llesta per servir.

I si voleu convertir aquest plat senzill en un àpat més festiu, podeu afegir unes llesques de foie pel damunt.



Bon profit!