

# EL TOC DE CUINAR POMA



RECULL DE RECEPTES APORTADES  
PELS VISITANTS DE L'EDICIÓ 2014,  
EN QUÈ LA POMA I EL BOLET SÓN ELS  
INGREDIENTS PRINCIPALS

## Creps de poma

### Ingredients:

1 ou  
1 poma  
1 raig d'oli  
farina

### Preparació:

Per preparar la massa del crep batrem l'ou i hi posarem farina fins que quedi una massa fina. Escalfem un raig d'oli a la paella i quan estigui calent hi tirem la massa. Tallem la poma a làmines fines i la posem al crep abans de treure'l. *Ona Gonzalvez - 9 anys*

## Tarta de poma

### Ingredients:

4 ous  
2 gots de farina  
2 gots de sucre  
1 ratlladura de llimona  
1 sobre de llevat  
50 g de mantega  
4 pomes ratllades +1 poma tallada per decorar

### Preparació:

En un bol s'hi barregen i remenen tots els ingredients. Un cop fet, en un motllo rodó, prèviament untat amb mantega i farina es col·loca tota la pasta i es posa al forn, preescalfat més o menys 5 minuts. Temps al forn: 45 minuts a 170oC.

*Salvadora Ortiz Aguilar - 71 anys*

## Filet de vedella

### amb poma

### Ingredients:

4 filets de vedella de 250g cadascun  
4 pomes  
1 cullerada de sucre  
4 cullerades d'aigua  
1 got de vi de porto

### Preparació:

Es fa un puré amb la poma, l'aigua i el sucre. Els filets es couen a la planxa. Es fa una reducció amb el vi de porto.

Emplatat: una base de puré de poma, el filet de vedella per sobre i la reducció de porto.

Es pot acompanyar amb bolets de temporada passats per la paella.

*Encarna Albadejo Cascales - 63 anys*



Diputació  
Barcelona



AJUNTAMENT DE SANT ANDREU DE LLAVANERES