

Confitura de poma i avellanes torrades

Ingredients

1 Kg de pomes
2 llimones
300 g de sucre morè, de canya o de panela
Un grapat d'avellanes torrades



Preparació

Pela i talla les pomes en trossos petits, tots de forma similar.

A continuació, pela les llimones i posa la part groga de la pell amb la poma trossegada, juntament amb una mica del suc. L'àcid cítric de la llimona s'activarà i donarà la millor textura per a la confitura.

Escalfa una paella i posa-hi la poma amb la pell de llimona i el suc.

Després aboca-hi el sucre morè. D'aquesta manera aconseguiràs que el sucre i l'aigua de la poma es transformin en caramel i tindràs una melmelada.

Deixa a foc mig, remenant de tant en tant per evitar que es cremi la poma, fins que la poma sigui tova i el sucre s'hagi caramel·litzat.

Per donar-hi un toc cruixent, pela i trinxa les avellanes, sense esmicolar-les. Afegeix-les al final de la cocció de les pomes, remena i ja pots retirar-ho del foc.

La confitura de poma pot funcionar perfectament com a dolç i com a postres, acompanyant un iogurt o fent de farciment de creps o d'acompanyament d'una torrada de pa amb mantega, però la proposta de la recepta és servir-la com acompanyament d'una llonza de porc.

Només cal posar una mica d'oli a la paella i coure la llonza de porc. Salpebra la carn quan li donis la primera volta i retirar del foc quan ja estigui al punt.

Serveix la carn acompanyada de la confitura de poma i avellanes.