

LA RECEPTE DE LA YOLANDA

Què tal Xics? Hem començat una nova temporada i tots tenim moltes ganes de fer castells, a poder ser grans castells, així que ha arribat l'hora de posar-nos les piles i, quina millor manera que fent un bon apta. Bé, doncs, aquí teniu la meva proposta culinària.

LLOM A LA TARONJA AMB CEBETES GLAÇÉ.

Ingredients per a quatre persones:

Un troç de llom de ½ kg aproximadament.	Oli.
Dues taronges.	Sal.
½ kg de cebes perla congelades.	Pebre.
½ got de vi blanc.	Tres o quatre cullerades soperes de sucre
Un rajet de conyac.	.Mantega.

El laboració:

Rostim amb una mica d'oli el tronc de llom salpebrat. Una vegada roset, afagim el ½ got de vi blanc i el deixem reduir i, a continuació, afagim el suc de les dues taronges i deixem coure a foc lent durant ½ hora aproximadament. Retirem del foc i deixem refredar i, un cop fred, el tallem i el tornem a posar a la cassola i, si és necessari, rectificuem de sal i deixem coure una mica més.

En una paella a part posem una mica d'oli i mantega. Deixem fondre la mantega i afagim les cebes que anteriorment haurem hagut de salar una mica. Remenem fins que les cebes estiguin rosetes i llavors incorporem les cullerades soperes de sucre i continuem remenant fins que el sucre es caramelitza. En aquest moment, hi tirem un rajet de conyac, ho encenem per flamejar-ho i, ja ho tenim.

Ara només ens queda servir-ho. Posem el llom en una safata i les seves caramelitzades a sobre. A part, si es vol, podem portar el suquet del llom. Ja veureu com us agrada. BON PROFIT!

Yolanda Barbachano

LA TIRA CÒMICA



Andreu Merlos

S

O

M

t

O

t

S