



Relleno

Arenys de Munt

Ubicació

Comarca: Maresme
Lloc/Adreça: Arenys de Munt

Coordenades:

Latitud: 41.61138
Longitud: 2.53947
UTM Est (X): 461629
UTM Nord (Y): 4606732

Classificació

Número de fitxa 08007 - 273
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani
Segle XX
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Accés Fàcil
Ús actual: Social
Titularitat Pública
Autoria de la fitxa Jordi Montlló Bolart
Data de registre de la fitxa: dt., 01/08/2006 - 02:00

Descripció

Consisteix en pelar pomes del "ciri" o "camoses". A la part oposada al "cupoll" de la poma, se n'extreu un tap de forma cònica per col·locar-li en el seu moment l'anomenat "tap" del relleno. El tap consisteix en formar una massa amb els següents ingredients: 300 grams de carn trinxada, dos ous, 50 grams d'ametlles torrades i trinxades, una pela de llimona ratllada, mitja presa de xocolata ratllada, 100 grams de melindros engrunats i un polsim de sal.

Un cop formada la massa, es tapa la cavitat de cadascuna de les 24 pomes. En una paella amb 200 grams de llard s'hi posen les pomes de manera que els taps estiguin capgirats. Quan els taps estiguin fregits, s'agafa una cassola de terrissa, prèviament amb el llard desfet, i a continuació s'hi posen les pomes, procurant que els taps mirin cara amunt.

Tot seguit, les restes de xocolata (ratllada), de les ametlles torrades (i picades), dels melindros (engrunats), del sucre i d'un tros de llimona ratllada, se'n fa una pasta i s'afegeix a la cassola on ja hi haurà les pomes. Es deixen coure a foc lent, fins que estiguin cuites.

Bibliografia

CASADEMUNT i ROSSELL, Joan (1988). El relleno. A Arennios, número 6. Col·lectiu pel Museu - Arxiu d'Arenys de Munt. Pàg. 25.