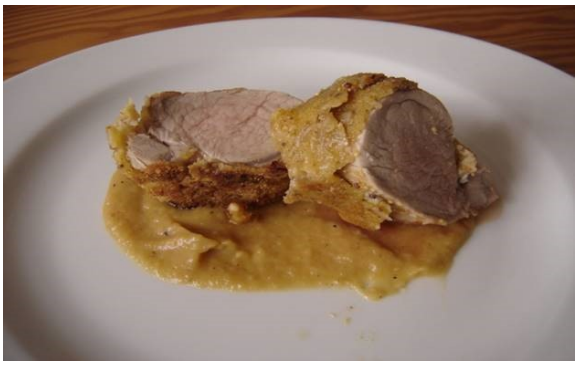
RELLOM AMB CROSTA DE PARMESÀ

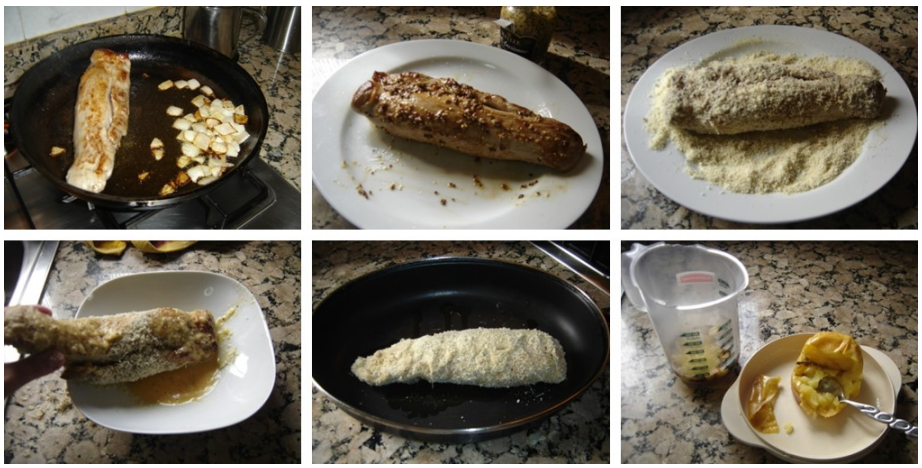
Ingredients



1 rellom de porc
1 ou
60 gr. de parmesà ratllat
60 gr. de pa ratllat
2 Cullerades de mostassa vella
½ ceba
1 poma
Surt
Oli

Preparació

Salar el rellom i marca-ho a foc fort en una paella amb la ceba a trossos i una mica d'oli, perquè es dauri i conservi el seu suc. En refredar-se el rellom, unta-ho amb la mostassa i passa-ho per una mescla de pa ratllat i parmesà, després per l'ou batut i una altra vegada pel pa ratllat amb parmesà. Diposita en una safata amb un doll d'oli i introdueix-la en el forn encalentit a 200° uns 20-25 minuts. La crosta ha de quedar cruixent (vés donant-li la volta al rellom).
Mentrestant rosteix la poma en el microones, punxa-la diverses vegades perquè no esclati. Deixa-la refredar una mica i posa la polpa en un bol, afegeix-li la ceba de la paella, una mica d'oli de la mateixa i una mica de sal. Tritura i reserva. Talla el rellom en rodanxes gruixudes i col·locar-les damunt de la salsa de poma. Una recepta senzilla per a un plat ideal en el menjar festiu. Pots acompanyar amb mitja patata cuita al microones per persona.



PROFITEROLES

Ingredients

250 ml d'aigua
1 pessic de sal
1 culleradeta de sucre
100 gr. de mantega
150 gr. de farina
5 ous

Preparació

Posa en un cassó al foc l'aigua amb la mantega, el sucre i la sal. Quan la mantega s'hagi diluït i l'aigua comenci a bullir, bolca tota la farina de cop i anar removent fort amb una cullera de fusta fins que es formi gairebé una bolla (usar bé els braços). Fica la massa en un bol i refredar-la amb l'ajuda de la batedora elèctrica. Quan estigui gairebé freda afegir els ous un a un sense deixar de batre, voreu com la massa es va espessint.

Una vegada acabada la massa plena una màniga pastissera. Fes caramulls de la grandària que vulguis, en una safata de forn amb paper, separats perquè la massa creix en el forn. Enforna a 210° uns 20-25 minuts segons grandàries. Durant la cocció no obrir el forn perquè la massa no pujarà, d'igual manera és convenient baixar la temperatura a 180° una vegada que les profiteroles s'inflin. Una vegada freds els pots emplenar del que vulguis, crema pastissera, nata, xocolata, empolvorades amb sucre glaç... anem a la teva imaginació.