



Llom farcit amb salsa de poma

Preparació

1. Al llom (sencer) hi hem de fer un forat enmig
2. Farciment: trossets d'ou dur, d'oliva, de pebre vermell, de sobrassada...
3. Espolsau-hi sal i pebre
4. Preparau la palangana amb el llom i amb un acompanyament d'all, ceba, pastanaga, llor...
5. I cap al forn: 180°. Devers una horeta

La salsa

1. Posau les pomes pelades a bullir amb sucre dins d'una cassola
2. Quan estigui, passau-ho pel turmix
3. Servi-la freda o calenta (va a gusts...)

Bon profit!

La recepta és una gentilesa de

