



CARRÉ DE CORDER FARCIT

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 800 g de carré de corder
- 300 g de poma
- 20 g de mantega
- 50 g de ametles triturades
- 2 unitats de rovell d'ou
- 100 g de ceba
- 400 g de tomaca
- 600 g de creïlla
- 1 rama de julivert
- 1 g de pasta de pimentó
- 10 g de polpa de tomaca
- 200 ml de vi blanc
- 20 g de oli d'oliva
- 1 g de canella
- sal
- pebre

LA PREPARACIÓ

- Encén el forn a 200 °C. Amb un ganivet afilat, pega un colp en el carré i separa l'os de la carn, amb cura de no esgarrar-ho. Reserva-ho. Pela les pomes, retira'n el cor i talla-les en daus xicotets. Sofrig-les, juntament amb les ametles triturades, remena-ho bé i empolsa-ho amb canyella. Afig-hi els rovells i remena-ho una altra vegada.
- Col·loca este farciment per damunt de la carn, enrotlla-la i lliga-la amb fil de cuina. Posa el rotlle dins d'una



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 30.7 g	Grases 54.5 g
Kcal 792	Proteïnes 33.3 g

plata, juntament amb la ceba, els alls picats, les tomaques sense llavors, les creïlles tallades en forma de gallons i el julivert picat. Barreja la pasta de pimentó amb la polpa de tomaca i el vi, aboca-ho per damunt de la carn i condimenta el preparat. Distribuïx un fil d'oli per damunt i fica-ho al forn durant 1 hora i 15 minuts. Banya el rotlle amb el propi suc, cada 20 minuts.