



XULLES AMB VI I PERES

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 120 g de carabasseta
- 400 g de pera
- 500 ml de vi negre
- 1 rama de canella
- 40 g de oli d'oliva
- 4 dents de all
- 20 ml de suc de llima
- 1 g de romer
- 40 g de farina
- sal
- pebre
- 4 unitats de xulles de cerdo
- mel

LA PREPARACIÓ

- Talla les carabassetes en mitges llunes, bull-les en aigua amb sal i reserva-les. Pela les peres i cou-les senceres en el vi negre, a foc lent, amb el canonet de canella. Retira-les, obri-les per la meitat i lleva'n el pinyol. Agrega la mel al vi i deixa-ho reduir. Condimenta-ho i reserva-ho.
- Adoba les xulles amb oli, sal, pebre, romer, els alls i el suc de llima. Retira-les de l'adob i passa-les per farina. Frig-les i retira-les. Servix-les amb la carabasseta cuita, les peres i la salsa de mel i vi.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 18.9 g	Grases 45.8 g
Kcal 694	Proteïnes 28.4 g