

CRESTES AMB PERA, BOTIFARRÓ I MELMELADA DE CALÇOT



Les Fonts

El Restaurant Les Fonts està situat al poble de Vila-rodona. L'estiu del 2017 celebrarem els 20 anys de la seva obertura.

És un local senzill i molt acollidor, ideal per a famílies. Els nens hi són molt benvinguts. És un restaurant de cuina catalana, de cuina casolana honesta elaborada amb productes de l'hort, sempre que sigui possible, i calçotades quan n'és la temporada.

Els vins, els caves i les cerveses són de l'Alt Camp. I a més podreu tastar i comprar alguna de les moltes varietats de mermelades que fem, com la de calçot que necessitareu per fer la recepta que us proposem.



Carrer de la Font 82,
43814 Vila-rodona
Tel. 658 254 280
lesfonts@lesfonts.cat

www.lesfonts.cat



Ingredients per fer 16 crestes:

250 gr. de farina
100 gr. de margarina
1 ou
3 cullerades d'aigua
1 cullerada de llevat en pols

Per fer el farcit:

6 peres
2 baldanes o botifarrons de ceba
150 gr. mermelada de calçot

Elaboració:

La massa de les crestes:

Fem un volcà amb la farina i al mig hi posem la resta dels ingredients. Barregem fins que obtinguem una massa fina i compacte. Deixem reposar 15 minuts.

El farcit:

Pelem i tallem les peres a daus molt petits i els posem al foc en un cassó amb un rajolí d'oli d'oliva. Remenem perquè no s'enganxi. Pelem els botifarrons, els esmicolem i el afegim al cassó. Hi posem també la mermelada de calçot. Ho remenem tot ben remenat i ho reservem.

Estirem la massa de les crestes i en fem cercles amb un tallador. Hi posem el farcit al mig. Tanquem les crestes amb l'ajuda d'una forquilla.

Les podem fregir amb oli abundant, o les poden fer al forn. Si les fem al forn les hem de pintar amb rovell d'ou.

Senzill i boníssim. Bon profit.