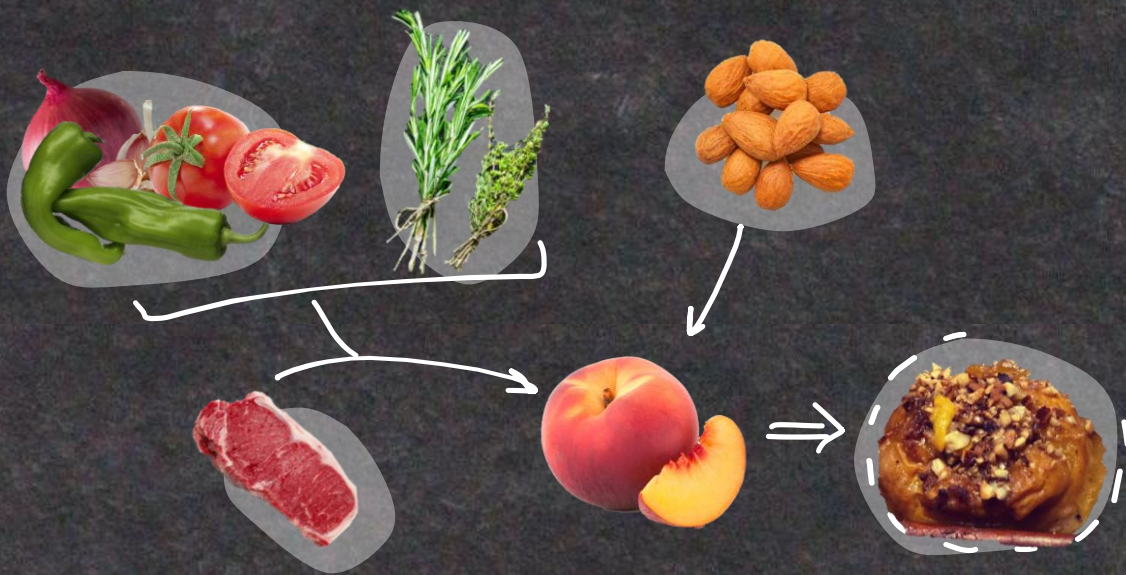


# PRÉSSECHS FARCITS

DES DE 1776

EL PLAT DE  
LA FESTA  
MAJOR  
D'ESPLUGUES



## Préssecs farcits, el plat típic de la Festa Major d'Esplugues

Els préssecs farcits de carn van ser recollits i explicats en el dietari El Calaix de Sastre d'en Rafael d'Amat i de Cortada, més conegut com a Baró de Maldà. **L'any 1776 apareixen per primera vegada com a plat principal i típic de la Festa Major de Sant Mateu.** Els anys posteriors, i fins el 1808, van apareixent tant en el dia principal de la Festa Major de Sant Mateu (la dels Forasters) com en la Festa Major de Santa Magdalena (la dels espluguins i espluguines).

**L'any 1996 el Grup d'Estudis d'Esplugues va voler recuperar aquest plat** fent una jornada al restaurant Les 3 tasses. El cuiner encarregat d'interpretar i de preparar la recepta fou el jove cuiner Sergi Company. El 1997, el mateix Sergi, cuiner del restaurant Mendía, va idear el menú anomenat l'Espluguenc, incorporant aquests préssecs farcits.

A dia d'avui sabem que hi ha alguns veïns i veïnes que comencen a fer aquesta recepta en un intent de retornar a la tradició. **Potser entre totes i tots podem fer l'esforç de recuperar aquest antic costum culinari,** i que arribi a formar part de la recuperació de la cultura popular que estem duent a terme les entitats d'Esplugues.

Si ho voleu intentar, aquí us n'oferim la recepta.

Proveu a fer-la! Us sorprendrà.



# Préssecs farcits, la recepta

## Ingredients

- 4 préssecs de vinya
- 250 gr. carn de porc picada
- 100 gr. cansalada picada
- 1 ceba, 1 gra d'all,
- 4 tomàquets madurs ratllats
- 1 pebrot verd
- 1/2 l brou de pollastre
- Herbes aromàtiques (farigola i romani)
- Oli d'oliva
- Ametlles torrades
- 1 copa de vi ranci
- Una mica de farina

**BON PROFIT!**

Rentem els préssecs i **per la part superior fem un forat** per treure'ls el pinyol.

**Fem un sofregit** amb la ceba tallada ben petita, el pebrot verd també tallat petit, el tomàquet i un bouquet amb les herbes aromàtiques que ens agradin.

A part **sofregim la carn picada** i un cop ben feta la ruixem amb el vi ranci, deixant que s'evapori. Barregem la carn amb la ceba, l'all i el tomàquet, salpebrem i ho deixem refredar.

Quan sigui fred, **farcim els préssecs** fins que quedin ben plens. Els passem per farina i amb molt de compte els passem per oli ben calent per tal de **segellar** la part on queda la carn al descobert.

Ara és l'hora de posar-los amb una mica de l'oli del sofregit en una cassola, preferentment de fang, i ruixar-los bé amb el brou. Els posem al foc i els anem ruixant constantment amb el brou, durant uns 15 minuts. Passada aquesta estona ho traslладem tot **al forn i ho deixem entre 30 i 40 minuts més**. Fem una **picada amb les ametlles** i la tirem per sobre els préssecs. Els tornem a remullar amb el brou de la cassola i deixem **5 minuts més al forn**. I ja els tenim llestos.

En record d'Elisabet Millà,  
que va contribuir a la recuperació d'aquesta recepta

