# Entrepà tou de carn

## Ingredients (per a 1 ració)

2 llesques de pa de motlle sense crosta

4 talls de llom de porc

1 pera madura

½ pastanaga

50 g de crema de formatge

1 cullerada de blat de moro tendre en conserva

Oli d'oliva verge extra

## Elaboració

1. Peleu la pastanaga i ratlleu-la.

2. Peleu una pera i talleu-la a daus. Disposeu-la en una tassa amb un rajolí d'aigua, tapeu-ho amb un plat i poseu-ho al microones a màxima potència durant dos minuts aproximadament.

3. Retireu la tassa amb compte i deixeu-la refredar una mica.

4. Daureu el llom a foc mitjà durant un minut amb un rajolí d'oli, procurant que quedi sucós.

5. Aparteu la carn i piqueu-la amb un ganivet. Poseu-la en un bol juntament amb el blat de moro escorregut, una mica de crema de formatge, la pastanaga i la pera escorreguda. Aixafeu-ho amb una forquilla.

6. Escampeu aquesta pasta damunt del pa de motlle. Serviu-ho.