

Receptari





Sang amb llengua de vaca i ceba

 AMADOR CANO RUIZ



Ingredients

- 250g de Llengua de bou (*Hydnum albidum*)
- 3 cebes
- 500gr de sang de pollastre cuita
- 50 g de pinyons
- Oli verge extra
- Sal





És un plat que se serveix tebi o a temperatura ambient.

Elaboració

- 🍄 Netejar bé els bolets i llevar els agullons perquè no amarguen. En aquest cas la llengua de vaca/bou s'havia sofregit lleugerament i congelat.
- 🍄 Tallar la sang en tacs al gust, que no siguen molt grans.
- 🍄 En una paella sense oli, torrar lleugerament els pinyons i reservar.
- 🍄 Fregir la llengua de vaca i reservar.
- 🍄 Tallar la ceba en juliana i posar-la a fregir al costat dels bolets perquè es caramelitze tot i s'integren els sabors (si estan congelades, posar-les sense descongelar), li tirem una mica de sal perquè sue, removem i tapem.
- 🍄 Quan les ceba estiga a mig fer s'afigen els pinyons i la sang a tacs mesclar bé, tancar i deixar a foc suau fins que veges la ceba s'acabe de fer (5-6 min).

***Agaricus litoralis* amb béicon i tallarins**

 CONCHA REGNÉ PIÑOL

(Per a 2 comensals)



Ingredients

- 250 g d'*Agaricus litoralis*
- 100 g de cansalada (béicon) fumada trossejada
- 200 g de tallarins o *linguine*
- 100 g de nata para cuinar (pot ser lleugera)
- 3 dents d'all
- 3 c.s. d'oli d'oliva (pot ser mantega)
- Sal, pebre de molinet i julivert





Elaboració

- ✿ Netegem bé els bolets, rentant-los si cal. Les trossegem, reservem.
- ✿ En una paella ampla o en un wok posem l'oli i els alls tallats a làmines. Deixem que dauren sense cremar-se, amb una escumadora els traiem i reservem. També reservem l'oli.
- ✿ A la mateixa paella, sense cap mena de greix hi tirem les tires de cansalada. Baixem el foc al màxim i deixem que es vagen rostint. Afegim els bolets i l'oli perfumat amb l'all, anem removent fins que deixen d'amollar brou.
- ✿ Mentre, hem bullit la pasta en abundant aigua amb sal. Uns tres minuts abans que es complisca el temps de cocció apaguem el foc. Abans de colar la pasta guardem part de l'aigua de cocció per afegir-la més tard.
- ✿ No cal refrescar la pasta, la bolquem en la paella sobre els bolets i removem afegint-hi part de l'aigua reservada, l'anirem afegint a mesura que vegem que la pasta l'absorbeix.
- ✿ Quan la mescla estiga al punt desitjat hi afegim les làmines d'all que teníem reservades i la nata (és optativa, sense nata també queda saborós).
- ✿ Removem i salpebrem.
- ✿ Tallem el julivert i empolvorem per damunt.



Paté de *Boletus pinicola* amb el seu carpaccio i vinagreta de la reducció del seu suc

 PABLO FERMOSELLE

Ingredients per al paté

- 500 g *Boletus pinicola*.
- 100 g Ceba
- 20 g Vi negre
- 20 g Brandi
- 200 g Nata
- 120 g Caldo de pollastre (o verdures)
- Sal i pebre
- 6-8 ous per kg



Ingredients per a la reducció

- 300 g Barrets de boletus
- 100 g Ceba
- 300 g Caldo de pollastre (o verdures)
- Vinagre de Jerez
- Sal
- Pebre
- Cebollí tallat fi

Ingredients per al carpaccio

- Peus de boletus





Elaboració

Per al paté

- ✿ Tallar els bolets en filets fins i la ceba en juliana.
- ✿ Ofegar la ceba amb una mica d'oli, una vegada aquest daurada afegir els bolets i deixar que es reduïsquen una mica.
- ✿ Vesar el caldo i la nata.
- ✿ Deixar cuinar per uns 20 minuts a foc lent
- ✿ Triturar i passar per un xinés fi.
- ✿ Afegir els ous necessaris i enfornar a 85 °C vapor per 45 minuts o al bany maria a 180 °C per 40 minuts.

Per a la reducció

- ✿ Tallar la ceba en juliana i ofegar amb una mica d'oli en una olla fins que estiga transparent,
- ✿ Afegir els bolets tallats en rodanxes i ofegar per dos minuts més.
- ✿ Vesar el caldo de pollastre i deixar cuinar a foc molt lent fins que reduïska a la meitat
- ✿ Passar amb un colador fi a una altra olla més xicoteta i continuar reduint fins que tinga una consistència més cremosa.
- ✿ Deixar refredar, afegir el vinagre al gust, sal, pebre i el cebollí picat molt fi.
- ✿ Col·locar en un recipient, i conservar en fred.

Per al carpaccio

- ✿ Tallar molt fi amb l'ajuda d'una mandolina els peus mes sans, blancs i durs dels boletus.

Presentació

Col·loquem el peus tallats en un plat pla a forma de carpaccio. En el centre una *quenelle* de paté, ratllarem pebre negre i sal Maldom per tot el plat i condimentarem amb oli d'oliva, la vinagreta i cebollí picat.

✓
Nota: Una *quenelle* és una elaboració culinària que consisteix a presentar un aliment donant-li forma arrodonida amb l'ajuda de dues culleres.