

CREÏLLES EN CALDO AMB BOLETS I ABADEJO.

AUTORA: **MARÍA DEL CARMEN NIÑO ESCRIBANO**



PER A 4 COMENSALS

INGREDIENTS

- + 4 CREÏLLES MITJANES.
- + 6 PARAIGÜES, APAGALLUMS (*Macrolepiota procera*).
- + 1 PIMENTÓ ROIG
- + 1 PIMENTÓ VERD MITJÀ
- + 5 GRANS D'ALL
- + 200 GRAMS D'ABADEJO SALAT ESGARRAT
- + UNES CULLERADES D'OLI D'OLIVA VERGE EXTRA
- + SAL al gust
- + 1 CULLERA PER A POSTRES DE PEBRE ROIG DOLÇ *DE LA VERA*
- + AIGUA segons l'elaboració

ELABORACIÓ

1. Lleveu el peu i netegeu els «paraigües». En el cas que estiguen deshidratats, s'introdueixen en un casset amb aigua durant 10 minuts. Després es deixen escórrer.
2. Poseu l'abadejo esgarrat en aigua freda durant 20 minuts. S'ha de canviar l'aigua, dues vegades.
3. Poseu unes cullerades d'oli d'oliva en una cassola i afegiu els pimentons en daus i calfar-los.
4. Incorporeu els «paraigües» (*Macrolepiota procera*), trossejats donant-los unes voltes en la cassola i afegiu l'abadejo ja escorregut. Peleu i trossegeu les creïlles, t riscant-les, i afegiu-les.
5. Doneu unes voltes als ingredients perquè tots es mesclen bé.
6. Poseu una culleradeta de pebre roig dolç, mesclant-lo amb tot i, immediatament tireu l'aigua, fins a cobrir les creïlles.
7. Deixeu-ho bullir durant 10 minuts.
8. En un morter piqueu els alls ja pelats amb una mica de sal. A continuació, s'agrega un got d'aigua i es remena.
9. Passats els 10 minuts de cocció citats, s'agrega el contingut del morter.
10. Es deixa coure 10 minuts més.
11. Tasteu el caldo per si cal rectificar-lo de sal. S'afeg aigua si es desitja una mica més caldós.
12. Es deixa coure 5 minuts més i ja podem servir-lo.



La recepta es pot fer amb els bolets que més us agraden. **¡Bon profit.!**