

# Bolets

## La saó de boscos i prats

Mariona Quadrada  
Fotografies de Josep Borrell

*Amb Gust de Mediterrani*



# Índex de receptes



Amanida amb rovellons, pebrassos i nous .....	16
Amanida de lleties amb vinagreta de bolets .....	16
Créixens amb magret i rossinyols.....	18
Amanida de rossinyols.....	18
Amanida de patates amb <i>foie</i> i tòfona .....	20
Amanida de formatge amb saltat de bolets.....	20
Terrina de carn i bolets amb amanida i vinagreta de figa .....	22
Làmines de mitjana de bou amb ceps confitats i oli de pistatxo i parmesà .....	22
Pastís de bolets amb salsa de verdures.....	24
<i>Carpaccio</i> de bacallà amb trinxadet de ceps .....	24
Amanida de pasta amb verdura i xampinyons .....	26
<i>Quiche</i> de bolets .....	26
Raviolis de bacallà amb barreja de bolets .....	28
<i>Kataifi</i> de bolets amb caldo .....	28
Sopa de fredolics amb juliana de pernil .....	30
Coca de rovellons i botifarra negra .....	30
Sopa a l'aroma de bolets i galets sorpresa .....	32
Magdalenes de bolets.....	32
<i>Velouté</i> de ceps amb flamet i sal de pernil .....	34
Gratinat de rossinyols amb tosta .....	34
Crema ràpida de patates i ceps.....	36
Carxofes esclatades amb ceps .....	36
Crema de girgoles .....	38
Rovellons a la llauna .....	38
Crema de camagroc .....	40
Làmines de patata amb camagroc i alls tendres.....	40
Croquetes de ceps.....	42
Verdures, bolets i llagostins.....	42
<i>Crumble</i> de bolets .....	44
Cebetes i múrgoles amb crema de <i>gruyère</i> .....	44
<i>Strudel</i> de ceps i <i>foie</i> .....	46
Boletes de col i rovelló.....	46
Empanades de vieires i ceps .....	48
<i>Piquillos</i> farcits de bolets.....	48
Coca de pebrassos amb oli d'avellana .....	50

*Bolets, la sacó de boscos i prats*



Col i patata amb camagroc	50	Tripa de bacallà amb pèsols i barreja de bolets	86
Galetes de ceba tendra amb bolets	52	Cassoleta de cabrit amb mocoses	88
Bròquil cremós amb saltat de trompetes	52	Cocotxes de bacallà amb mocoses negres	88
Motllets de ceps amb formatge fresc	54	Truitetes de ceps gratinades	90
Patates, carxofes i rovellons	54	Sépia amb llengües de bou	90
Flamet de bolets amb salsa holandesa	56	Salmó amb gírgoles	92
Cigrons amb rovellons i allioli negat	56	Llobarro amb rossinyols i xips de carxofa	92
Mousse de bolets gratinada	58	Bacallà, rovellons, pebrassos i <i>quenelles</i> de col	94
Patates amb fredolics	58	<i>Carpaccio</i> de ceps	94
Suflé de camagroc	60	Rajada amb patates i mocoses blanques	96
Tallarines amb rossinyols	60	Calamars farcits de rossinyols i crema	
Làmines de suflé amb ceps i salsa de <i>foie</i>	62	de carbassó	96
Patates farcides amb <i>mornay</i> d'ous de reig	62	Calamars farcits amb trompetes de la mort	98
Biquini de camagroc	64	Bacallà confitat amb fesolets fregits i bolets	98
Macarrons amb rovellons	64	Llobarro i bolets amb caldet	100
Xampinyons farcits	66	Ou remenat amb ceps i pa fregit	100
Ou remenat amb peu de rata	66	Capipota amb rovellons	102
Bunyolets de bolets	68	Ous <i>pochés</i> amb bolets i tòfona	102
Vieires, ous de reig i moniato	68	Peus de be amb rossinyols	104
Rovelló, llonganissa i tomaca	70	Guatllas amb mocoses i olives	104
Paella d'ibèrics amb bolets	70	Ossobuco amb rubiols	106
Llenties amb rovellons	72	Confit d'ànec amb ceps	106
Arròs sucós de bacallà i rovellons	72	Espatletes de cabrit amb pernil, carreretes	
Llenties amb carreretes	74	i cebetes	108
<i>Risotto</i> de ceps	74	Magret amb salsa de ceps i espàrrecs	108
Crep de porc ibèric amb salsa de ceps	76	Conill de bosc amb herbes, rovellons i crosta	110
Calamarsets amb col, fesols i fredolics	76	Milfulls d'ibèric amb bolets i reducció de vi ranci	110
Mandonguilles de col amb rovellons	78	Magret d'ànec amb múrgoles farcides	
Broqueta de mandonguilles amb mocoses		de <i>foie</i> i reducció de mistela	112
blanques i carxofa	78	Fricandó amb carreretes	112
Pollastre rostit amb bolets	80	Filet de porc amb cruixent d'ous de reig	114
Timbalet de rovellons amb llonganissa i fesols	80	Pollastre amb picada i rovellons	114
Truita de carreretes	82	Filet de porc ibèric farcit de bolets amb	
<i>Wok</i> de verdures, gambes i bolets	82	salsa de <i>foie</i>	116
Canelons de bolets	84	Pop i rovellons a la gallega	116
Cassoletes de pasta fil·lo amb beixamel de bolets	84	Clotxa de rovellons	118
Lasanya de rostit amb <i>foie</i> i ceps	86	<i>Foie</i> amb rossinyols i ceba cruixent	118

*Bolets, la savia de boscos i prats*

7



# Amanida de pasta amb verdura i xampinyons

Ingredients per a 4 persones  30 min

250 g de pasta de colzes mitjans, 8 xampinyons grossos, 1 manat d'espàrrecs, 2 pastanagues, oli, sal. **SALSA:** 1 cullerada de ceba trinxada, 1 iogurt, un punt de curri, oli, el suc de 1/2 llimona, sal.

## Productes

El curri és una barreja d'espècies que, si s'utilitza amb mesura, destaca els gustos dels altres ingredients.

## Procediment

Bulliu la pasta amb aigua abundant i sal. Escorreu-la i passeu-la per aigua freda. Reserveu-la. Netegeu les verdures i talleu els xampinyons a làmines, les pastanagues a rodanxes i els espàrrecs a tronquets. Salteu-ho tot amb oli i sal, mirant que quedi cruixent. Deixeu-ho refredar i barregeu-ho amb la pasta. **SALSA:** barregeu tots els ingredients i bateu-los amb un batedor manual de varetes. Amaniu-hi la pasta i serviu-la.

## Comentari

Els xampinyons, tot i que són de cultiu, com ja sabem, no deixen de ser uns bolets que sempre tenim a l'abast i que donen molt bon gust.

# Quiche de bolets

Ingredients per a 4 persones  1 hora

**PASTA BRISA:** 150 g de mantega, 300 g de farina, 1 ou, 1 rovell d'ou, sal. **FARCIT:** 400 g de bolets barrejats, 4 escalunyes, 4 ous, 400 cc de nata líquida, sal, pebre.

## Productes

Tot i que la pasta brisa la podem trobar al mercat, no hi ha dubte que si la fem nosaltres el resultat serà òptim.

## Procediment

**PASTA BRISA:** poseu la mantega i la farina en un bol. Pasteu-ho una mica amb els dits. Afegiu-hi els ous i la sal i treballeu la pasta amb les mans fins que en resulti una bola llisa i gens enganxosa. Deixeu-la reposar 1/2 hora a la nevera. Estireu la pasta amb un corró i folreu-ne un motlle desmuntable de 28 cm. **FARCIT:** renteu els bolets, peleu les escalunyes i talleu-les a la juliana. Salteu-ho tot junt en una paella amb oli. Bateu els ous com si fossin per a truita. Barregeu-los amb la nata líquida i tireu-hi els bolets. Ompliu la cassoleta de pasta brisa amb aquest preparat. Coeu-ho al forn a 180 °C durant 30 minuts. Serviu-ho amb amanida.

## Comentari

La base dels *quiche* sempre és la mateixa: una barreja amb una proporció adequada d'ous i nata líquida. Amb això i la pasta brisa, en podem inventar tants com vulguem.

