

SALTEJAT DE BOLETS I BOTIFARRA NEGRE

<u>4 persones</u>	<u>Ingredients</u>
1 kg	bolets variats
4	ous
4 talls	botifarra negra
4 talls	cansalada de coll confitada
2 grans	all
	julivert
	pebre negre en pols
	sal en escames Maldon
4	MOTLLOS d'alumini de 10 cm de diàmetre

Elaboració

Bolets

- Netejar els bolets i tallar-los de manera regular.
- Coure'ls en una paella amb un raig d'oli i un pessic de sal i pebre. Tapar la paella perquè deixin anar l'aigua.
- Picar all i julivert.
- Un cop cuits hi posem la picada d'all i julivert i rectifiquem de sal.
- Colar l'oli i reservar a part, tant els bolets com l'oli.

Saltejat

- Preescalfar al forn a 220°C.
- Omplir els motllos d'alumini amb el saltat de bolets.
- Col·locar els motllos en un recipient que després pugui anar al forn.
- Després aboquem dins de cada motllo un ou sencer i un polsim de sal.
- Posar recipient al forn durant 1 minut.
- Ho traiem del forn i ruixem cada motllo amb l'oli de la paella on hem fet el saltat els bolets.
- Deixar-los reposar uns minuts.

La botifarra i la cansalada

- Marcar la botifarra negra i la cansalada a la brasa però de manera que no ens quedin fumades ni s'arribin a encendre. A falta de brasa ho podem fer a la planxa.

Presentació

- Posar un motllo damunt de cada plat i desemmotllar amb compte.
- Col·locar un tall de botifarra negra i un tall de cansalada damunt del saltejat de bolets. Tirar unes escames de sal Maldon per damunt de la cansalada.