

Pastís de bolets



INGREDIENTS

- 850 g de bolets variats
- 1 ceba grossa
- 5 ous
- 350 g de nata líquida
- 200 g de fons de carn
- 250 g de brou
- 200 g de mantega
- sal
- pebre

Poseu a desfer la meitat de la mantega, i quan ja estigui mig desfeta, afegiu-hi la meitat de la ceba picada, i deixeu que es vagi daurant.

Mentrestant, salpebreu els bolets, tallats a trossos petits, barregeu-los amb la ceba ja daurada, remeneu-ho, i deixeu-ho coure. No els hi barregeu tots, deixeu-ne uns quants per fer la salsa.

A part, feu bullir 250 g de nata líquida i el fons de carn, i aboqueu-ho als bolets. Remeneu-ho i barregeu-ho amb els ous batuts.

A continuació, ompliu un motlle de flam amb la barreja, i feu-ho coure al bany maria, al forn, i durant 50 minuts.

Per fer la salsa, desfeu la mantega i daureu-hi l'altra meitat de ceba picada. Quan ja estigui daurada, poseu-hi els bolets, i quan ja estiguin cuits, la resta de nata líquida i el brou de carn.

Remeneu-ho i deixeu-ho bullir durant 10 minuts. Passat aquest temps, bateu la salsa amb la batedora, i coleu-la amb el colador xinès.

Pastís de bolets BECKY LAWTON



INGREDIENTS

- 1 ceba
- 2 grans d'all
- 500 g de bolets variats
- 4 ous
- 200 g de pernil cuit
- 150 ml de nata líquida
- 120 g de mató
- mantega
- oli d'oliva verge extra
- sal, pebre negre, romaní

Preparació

Peleu i piqueu la ceba i els alls. Sofregiu-los amb oli i mantega, 10 min.

Afegiu-hi els bolets nets i trossets i una branqueta de romaní. Continueu la cocció uns minuts i salpebreu-ho.

Talleu el pernil cuit a daus.

Bateu els ous lleugerament amb sal i pebre negre, afegiu-hi la nata i el mató i barregeu-ho bé fins que quedi homogeni.

Retireu la branca de romaní del saltat i incorporeu-ho a la preparació anterior, quan no estigui calent.

Aboqueu-ho dins d'un motlle greixat i poseu-ho al forn, al bany maria, a 170 °C, 45-50 min. Deixeu-ho refredar una mica i desemmotlleu-ho. Serviu-ho amb romaní fresc.