

35.- Remenat de bolets

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/remenat%20de%20bolets.html>

La tardor és el temps dels bolets, però com la temporada dura molt poc, va bé preparar-los i conservar-los per poder-los menjar en altres èpoques de l'any. Una amiga meva, la Montse, fa una barreja de bolets molt bona i he aconseguit que em passi la recepta. Aquí la teniu. Aquestes quantitats són per fer 8 racions per a dues persones cada una.

Ingredients per a 8 racions per a dues persones

250 g de Rossinyols

250 g de camagrocs

250 g de rovellons

250 g de trompetes de la mort

250 g de xampinyons

100 g de llard

50 ml de conyac

3 alls

4-5 branquetes de julivert

sal i pebre

Elaboració

Netejar bé els bolets i tallar-los a trossets.

Posar el llard en una cassola gran i afegir-hi els bolets. Afegir una mica de sal i pebre negre i coure'ls uns 10 min, perquè vagin deixant anar l'aigua. Afegir-hi els alls i el julivert prèviament picats i també el conyac. Anar remenant fins que quasi be no quedi suc.

Un cop freds es poden congelar per fer-los servir quan calgui. Jo els congelo en racions per a dues persones.

Alguns suggeriments per menjar-los de gust: acompanyats de torradetes per fer un aperitiu; barrejats amb carn de be o amb salsitxes o amb un sofregit per fer uns bons macarrons, posant-los sobre filets de pit de pollastre, carn de be o bistecs cuits a la planxa, etc.