



LA CUINA DEL
bolet
DEL MARESME

**TARDOR
2009**

De l'1 d'octubre
al 30 novembre

Truita de trompetes de la mort i rossinyols de pi frescos amb foie

Ingredients (per 6 persones):

1 ceba grossa de Figueres o dolça
200 gr de bloc de foie
200 ml crema de llet (18%)
150 gr de trompetes de la mort
150 gr de rossinyols de pi (Camagroc)
All vermell de Banyoles
Oli d'oliva verge extra, Sal i pebre, 6 ous rossos XL.

Preparació:

En una cassola negra posem oli d'oliva (que cobreixi el fons, una mica més) i confitarem tres o quatre grans d'all. Quan aquests estiguin rossos els retirem i incorporarem els bolets (ben nets de sorra i pinassa). Perquè perdin l'aigua posem el foc ben viu. Quan hagin perdut l'aigua baixem el foc i els deixem cinc minuts més i els salpebrem.

Retirem els bolets i els reservem, posem la ceba (que prèviament haurem ratllat) i la rostirem fins que estigui ben rossa, llavors incorporarem el bloc de foie i deixem que es desfaci i ho lliguem tot. Just després, i a poc a poc posem la crema de llet, quan hagi agafat consistència i s'hagi reduït una mica la salsa posem els bolets que teníem reservats, els deixem que facin xup-xup uns deu minuts a foc baix. Quan veiem que la crema està ben reduïda apaguem el foc i deixem que es refredi una mica. Agafem una paella (millor de 20 cm, quedarà més alta i malsuda), posem oli d'oliva i tirem els ous batuts barrejats amb la crema de foie que hem obtingut en el pas anterior, ho anem remenant i quan veiem que està uns dos terços quallats hi

donarem la volta, ens esperem dos minuts i hi tornem a donar la volta. Després que cadascú hi doni el seu toc (més cuita, més crua, etc.). Acompanyarem la truita amb un foie a la sal, amb escates de sal marina i algues i el decorarem amb una reducció de vinagre de Mòdena.

Jordi i Ramon Barba

Recepta guanyadora del 2n concurs popular de truites de Cabrials

Crema de rossinyols de pi amb bunyols de formatge i xips de porro

Poseu en una cassola ceba, all, porros i patates i abans que agafin color cal afegir-hi els rossinyols ben nets i una branca de romaní. Quan agafi una mica de color heu d'afegir brou de pollastre, treure la branca de romaní i afegir un got de nata. Deixeu coure uns 10 minuts a foc lent. Tritureu i passeu pel colador.

Talleu a daus d'1cm un formatge tendre però consistent, i els reserveu. Prepareu una pasta per arrebassar (farina, ou, aigua, maizena, sal) i ho reserveu. Poseu al foc una cassola amb oli a foc fort, enfarineu els daus de formatge, passeu-los per la pasta d'arrebassar i poseu-los a l'oli a poc a poc per tal que no es desfocin. Finalment talleu porros a tires i enfarineu-los amb maizena, fregiu amb oli suau fins que quedin cruïents.

Restaurant La Rectoria (Canyamars, Dosrius)

Saltat de bolets petits sencers amb pernil d'aglà i ou escaldat

Seleccioneu els bolets més macos i petits de la collita del dia, i salteu-los amb oli d'oliva verge i uns encenalls de pernil (el més bo possible). Cal posar aigua a bullir amb una mica de vinagre, i amb una cullera remeneu l'aigua i al moment afegiu-hi un ou sencer. En 50 segons tindreu l'ou escaldat.

Restaurant La Rectoria (Canyamars, Dosrius)

Escórpora i rovellons a la brasa amb all i julivert

Enceneu unes bones brases i quan les graelles són ben calentes cal posar-hi l'escórpora, de parxa al foc. Al cap de 10 minuts, quan comenci a estar cuita, cal posar-hi els bolets, amb all i julivert per sobre, gireu el peix amb molta cura i emplateu.

Restaurant La Rectoria (Canyamars, Dosrius)

Sopa de fredelucs

Ingredients (per a 4 persones):

1 kg de fredelucs
1 ceba
2 tomàquets
Oli, sal, pa ratllat
Picada (50 g d'ametlles, 50 g d'avellanes
i 3 grans d'all)

Preparació:

Renteu els bolets i poseu-los a bullir aproximadament mitja hora. Coleu-los i reserveu-ne el suc.

Feu un sofregit de ceba i tomàquet i prepareu la picada. Passeu-ho pel colador xinès i aneu afegint-hi el suc.

Passeu els fredelucs per la paella amb una mica d'oli. Trinxeu-los amb la batidora i barregeu-los amb la salsa. Reserveu alguns trossets sencers per decorar el plat. Poseu-ho tot a bullir i tireu-hi una mica de pa ratllat, cal remenar perquè no faci grumolls fins a aconseguir una espessor de sopa (bullint aproximadament 10 minuts). Ja ho podeu servir.

Restaurant Can Mingo (Sant Iscle de Vallalta)

Farcellets de camagroc i botifarra de perol

Ingredients:

6 fulls de col arissada (hivern)
200 gr de camagroc
1 botifarra de perol
1 ceba petita
1 porro
1 bol de salsa de tomàquet casolana

Preparació:

Cuïnarem les fulles de col senceres, a les quals hem tret prèviament el tall gros, les cuinarem durant 7 hora o fins que vegem que estan tendres, escorrem i reserveu. Netegem els bolets i el porro. Tallem el porro a la juliana i el posem a la paella amb oli. Hi incorporarem els bolets al porro i ho saltem 3-4 min.

Traiem la tripa a la botifarra de perol i la trossegem, hi incorporarem els bolets i remenem tota la barreja. Agafem una a una les fulles de col i posem una porció del farcit al centre de la fulla, tanquem com un paquet i repetim l'operació per a totes les fulles. Enfarinem cada farcellet i els fregim amb oli ben calent per tots els costats. En una safata de forn posem la salsa de tomàquet i col·loquem els farcellets a sobre deixant-los coure al forn durant 10 min. a forn mig. Servirem els farcellets amb salsa i al voltant uns quants camagroc que hem reservat.

Restaurant El Ben Guisat (Dosrius)

Quiche de bolets

Ingredients:

1 làmina de pasta brisa
200 gr de bolets variats
(rovellons, xampinyons, gírgoles, camagroc, etc.)
1 got de nata líquida
3 ous
1 mica de nou moscada
1 nou de mantega

Preparació:

Estenem la pasta brisa sobre un motlle per a pastissos de 26 — 28 cm de diàmetre i reserveu. Netegem bé els bolets. En una paella fonem la mantega i saltem els bolets durant 4-5 min. i reserveu.

En un bol batem els ous amb la llet i la nou moscada i incorporem la barreja de bolets al bol, salpebrem al gust. Incorporem aquesta barreja sobre la massa que tenim al motlle.

Introduïrem al forn, que ja hem escalfat a 200° durant 30 min. aproximadament. retirem del forn i comprovem que estigui quallada del tot. Podem servir-la freda o calenta acompanyada d'una amanida.

Restaurant El Ben Guisat (Dosrius)

Sant Iscle de Vallalta

De l'1 al 25 d'octubre

Restaurants participants:

La Taverna d'en Sidru

Plaça Major, 14
Tel. 93 794 63 27
Sant Iscle de Vallalta

Restaurant Llavina

Vint-i-cinc de juny, 2
Tel. 93 794 60 81
Sant Iscle de Vallalta

Can Martí del Pa

Pol. Industrial El Molí, Nau A-9
Tel. 93 794 63 10
Sant Iscle de Vallalta

Restaurant Can Mingo

Ctra. d'Arenys de Munt
a Sant Pol de Mar Km. 22,7
Tel. 93 795 06 01
Sant Iscle de Vallalta

12a Festa del bolet Diumenge 25 d'octubre

De les 9 h fins a les 11 h

Esmorzar popular:
Botifarra amb bolets

A les 9 h

3r Ral-li fotogràfic "Tocats pel bolet"
Aquest ral-li vol promoure els valors
naturals, culturals i històrics del Parc
del Montnegre i el Corredor i dels
municipis que hi pertanyen

A partir de les 10 h

Exposició, fira de bolets i productes
artesans

De les 10 h fins a les 14 h

Amb una vegada no n'hi ha prou!
Campanya de donació de sang

Mostra gastronòmica

A partir de les 11 h

A les 12 h

Festa salada
Espectacle familiar amb la companyia
"Encara farem salat"

Tots els actes de la Festa del bolet
d'enguany es realitzaran a l'illa dels
vegetals!



Sant Cebrià de Vallalta

VI Jornades del Bolet I Jornades Gastronòmiques de La Cuina del Bolet Del 10 d'octubre al 22 de novembre

Restaurants col·laboradors:

Restaurant La Vinya

Av. Maresme, 24
Tel. 93 763 02 42 - 93 763 00 65
Suggeriments:

Primers plats:

- Gratinat de bolets i espinacs
- Cirgoles saltades amb bacó
- Cirgoles a la brasa
- Rovellons a la brasa

Segons plats:

- Botifarra negra amb rossinyols
- Vedella amb bolets
- Bacallà amb barreja de bolets
- Arròs caldós amb bolets (per encàrrec)
- Cua de rap amb bolets

Bar restaurant Martri

Centre, 3
Tel. 93 763 11 15

Suggeriments:

- Vedella amb bolets
- Peus de porc amb bolets
- Bolets petits confitats a la vinagreta
- Conill de pagès amb bolets
- Amanida fresca de bolets

Restaurant Llesqueria

Pim Pam Pum
Av. Maresme, 33
Tel. 93 763 25 66

Suggeriments:

- Primer plat: amanida de bolets amb salsa vinagreta i espècies
- Segon plat: coca calenta de bolets amb ceba confitada i formatge de cabrales, botifarra negra amb rovellons i pinetells

Can Martri

Carnisseria i xarcuteria

Centre, 6
Tel. 93 763 00 43

Suggeriment: botifarra de rovellons

Alimentació Sant Cebrià

Av. Maresme, 25
Tel. 93 763 10 49

Suggeriments:

- Botifarra de bolets
- Hamburguesa de bolets

Sauleda Pastissers

Càtering - Alta Pastisseria

Sot de les Venedes, 20
Tel. 93 763 03 30

Suggeriments:

- Pastís de bolets amb emulsió de nyores i avellanes
- Botifarra de bolets amb còrnes adobades i mongetes del ganxet

Programa d'activitats de les VI Jornades del Bolet

Dissabte, 14 de novembre

De 12.30 h fins 14.00 h

Taller: Toca bolets!

Per a la mainada, jovent i família en general!

Taller d'identificació de bolets i construcció de les seves claus d'identificació. Una bona preparació teòrica i pràctica per a la sortida del dia següent.

Lloc: en ple mercat setmanal, al c/Esplanada

En cas de pluja l'activitat es realitzarà en un equipament municipal (Punt Jove Centre d'informació del Parc del Montnegre i el Corredor o Casal d'Avis) i en preparació i a gaudir al mercat setmanal ...

Taller de cuina amb una mostra d'aplicació culinària amb el bolet com a protagonista i tast de bolets per a tothom

Apropeu-vos al mercat setmanal i us sorprendrem!

Hora: matí

Diumenge, 15 de novembre, a les 9.30 h

Sortida guiada a càrrec de l'Escola de Natura del Corredor.

Anem a descobrir bolets!

I a la tomada ... classificació dels bolets trobats.

Lloc de sortida: Punt Jove- Punt d'Informació del Parc Natural del Montnegre i el Corredor a Sant Cebrià de Vallalta

Consells pràctics: portar calçat còmode, cistell i ganivet

Inscripcions a l'Ajuntament i Punt Jove Punt d'Informació del Parc fins al dia 11 de novembre de 2009 o a través de correu electrònic a l'adreça besor@diba.cat i/o castelova@diba.cat

Per a més informació:

Tel. 93 763 10 24
www.stcebria.net

Sant Vicenç de Montalt

IV Jornades gastronòmiques del bolet

Del 23 d'octubre al 15 de novembre

Casinet Bar

Sant Antoni, 5
Tel. 93 791 33 36

Dilluns tancat

- Estrellat de bolets
- Carpaccio de ceps
- Croquetes de ceps

Castell de l'Oliver

Can Milans
Tel. 93 791 15 29

Diumenge nit i dilluns tancat

- Tallarines amb trompetes de la mort i foie
- Saltat de bolets amb ou d'ànec i tòfona
- Bolets amb cloïsses i llagostins
- Bacallà amb sobrassada eivissenca i bolets

La Caleta

Passeig Marquès Casa Riera, 45
Tel. 93 791 16 58

Dimarts tancat

- Bolets amb all i julivert
- Bolets amb botifarra
- Conill amb bolets

Handicap

Ctra. BV 5031 Km 7
Escola de Golf HCP 1
Sant Andreu de Llavaneres
Sant Vicenç de Montalt
Tel. 93 791 34 98

Diumenge nit i dilluns tancat

- Mafaldines amb trompetes de la mort
- Pebrots farcits de bolets
- Tallarines amb foie i tòfona
- Canelons de carn i bolets

La Zerveceria

Mediterrani, 19 (Montalpark)
Tel. 93 791 00 20

Dilluns tancat

- Ceps saltats
- Risotto de ceps i espàrrecs
- Cloïsses amb ceps
- Filet de vedella amb salsa de ceps

L'ibèric

Costa Brava, 47 (Montalpark)
Tel. 93 791 05 14

Diumenge nit i dilluns tancat

- Remenat de bolets i pernil ibèric
- Calamarsets de potera saltats amb bolets
- Foie fresc amb bolets i Pedro Ximénez
- "Judiones de la Granja" amb espardenyes, gambes i bolets
- Cloïssa de carril saltats amb bolets

Malibú

Riera de Torrentbò, 1
(final de la riera de Caldetes)
Tel. 93 791 21 23

Diumenge nit, dimarts i dimecres tancat

- Calamars d'Arenys amb rossinyols
- Remenat de bolets amb botifarra blanca i negra
- Vedella amb bolets
- Peus de porc amb bolets
- Rovellons a la planxa

Montalmar

Av. Montalmar, 1
Tel. 93 791 10 17

Dilluns tancat

- Milfulles de patata, ceps, foie i ous de guatlla
- Risotto de ceps amb gambes
- Rovellons amb all i julivert
- Variat de bolets amb gorgonzola
- Rossinyols saltats amb llagostins

