



# RECEPTES



Jordi i Cristina

Categoria **Primers plats** Tipus  Comensals **4**

Recepta **“MIGAS” AMB BOLETS I FLOR D’OU**

Dificultat **Fàcil** Durada **1 h.** Origen **Creació pròpia**

Ingredients

- 400 grs de pa del dia anterior
- 4 ous
- 4 grans d’all
- 300 grs de bolets variats (a les jornades van ser trompetes)
- Tòfona negra fresca
- Oli d’oliva verge extra
- Oli de tòfona (si s’hi vol posar)
- Pebre negre molt
- Sal
- Rúcula (per l’acompanyament)

Elaboració

Pimer s’ha de tallar el pa a trossets, i humitejar-lo lleugerament. Es deixa entre una i dues hores tapat amb un drap de cuina.

Es posa la paella al foc amb oli, i s’hi fregeixen els alls, perquè deixi el seu aroma. Un cop cuits els podem treure, o deixarlos durant tota la cocció.

Llavors posarem el pa. Veurem que es beuen ràpidament l’oli, però no n’hem de posar més, sinó quedaràn amb molt de greix. Al cap d’uns minuts hi posarem els bolets, salpebrem i posem el foc ben fort perquè deixin anar l’aigua. Quan l’aigua s’haig evaporat, baixem el foc, i deixem coure una mitja hora les “migas” fins que estiguin seques (però no massa) i daurades.

Podem fer els ous “poché”, però millor fer-los bullits embolicats en film transparent amb una mica de bacon, perquè així al desembolicar semblaran flors.

Servirem les “migas” amb un ou a sobre, i ratllarem per sobre la tòfona. Per acompanyar, amanirem la rúcula amb l’oli (si volem ho farem amb oli de tòfona)