

## CUINA 99

### TRENCADISSA DE BOLETS DE TEMPORADA AMB BOTIFARRA NEGRA ESPARRACADA I CRUIXENT DE CARXOFA



NIVELL	TEMPS	RACIÓ
MITJA	30 min	5 €

RECEPTA DANIEL VIVES (CA L'U) - FOTO XABIER MENDIOLA  
ESTILISME LAIA ROVIRAS - CUINA AMÈLIA SARROCA - MARIDATGE ÀNGEL GARCIA PETIT

#### INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

150 g de ceps  
150 g d'ous de reig  
150 g de rossinyols  
200 g de botifarra negra  
6 alls tendres  
4 espàrrecs verds  
6 ous  
4 carxofes  
• sal • oli d'oliva verge extra  
• pebre negre • sal gruixuda en escames

#### PREPARACIÓ

1 Netegeu les verdures i els bolets.  
2 Talleu els alls tendres i els espàrrecs a daus i salteu-los amb una mica d'oli d'oliva.

3 Tot seguit, salteu els rossinyols i escorreu-los. Reserveu-ne el suc.

4 Separeu la clara dels ous per una banda i el rovell per una altra.

5 En una altra paella, poseu-hi botifarra negra sense tripa i esparracada, i afegiu-li el suc dels rossinyols fins que redueixi.

6 Netegeu les carxofes, talleu-les a làmines ben fines i fregiu-les.

7 Salteu els ceps, els ous de reig tallats a trossos grans i els rossinyols amb els alls tendres i els espàrrecs. Els bolets no han de perdre la seva textura, han de quedar una mica cruixents.

8 Un cop saltat, aboqueu-ho al rovell d'ou cru i afegiu-hi la clara fregida. Salpebreu-ho i barregeu-ho tot amb l'ajuda de dues forquilles.

#### MUNTATGE

9 Disposeu la botifarra negra al mig del plat, la trencadissa de bolets a sobre i les carxofes cruixents al damunt de tot. Espolseu-hi una mica de sal gruixuda en escames.

#### MARIDATGE RECOMANAT

*Mas de les Valls 2006. DO Priorat. PREU: 14 €.*  
Ous, alls tendres, espàrrecs i carxofes. Només un vi amb potència i sense duresa pot aguantar l'investida d'aquests productes, dominar-los i deixar un bon regust de boca. Un vi amb records de sotabosc i fruita vermella, cos mig per no fer-se pesant, i refrescant per compensar el greix de la botifarra negra.