

## FLORS DE PATATA FARCIDES de BOLETS

recepta de Ferran Adrià - restaurant El Bulli

**Nota:** Queden bé amb qualsevol altra farciment i fins i tot sense cap salsa

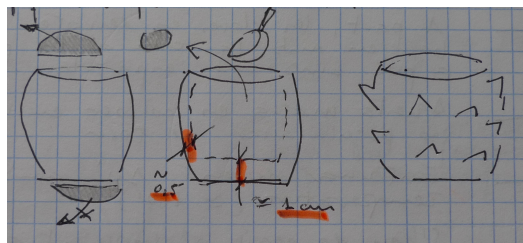
|              | <u>Ingredients</u>                                 |
|--------------|----------------------------------------------------|
| 4            | patates grans Monna Lissa                          |
|              | <u>Farciment</u>                                   |
|              | Bolets                                             |
| 3 cullerades | crema de llet de 35% MG                            |
| una mica     | mantega                                            |
|              | cigolet picat                                      |
|              | sal                                                |
|              | <u>Salsa d'Oporto i trufa</u>                      |
| 2 copes      | Oporto negre                                       |
| 2            | cebes                                              |
| 2 boletes    | mantega                                            |
| 40 ml        | suc de carn concentrat (o el d'un rostit anterior) |
| 20 ml        | suc de trufa (o el de coure els bolets)            |
|              | sal i pebre                                        |



### Elaboració:

#### **Fer les patates al forn**

- Pelar les patates i amb un ganivet donar-lis forma ovalada.
- Tallar i retirar els casquets inferior i superior.
- Ara a la cara exterior del cilindre de la patata li farem unes osques.
- Amb l'ajuda d'un buidador anirem buidant l'interior deixant una base d'1 cm i unes parets laterals d'uns 0,5 cm.



- Coure les patates al forn a 150°C durant aproximadament una hora i mitja fins que estiguin cuites i les puntes de les osques agafin una tonalitat daurada.
- Quan faltin uns 10 minuts pintem les patates amb una mica d'oli amb l'ajuda d'un pinzell de silicona perquè se'ns dorin.
- Treure del forn i reservar.

**Preparar la salsa**

- Coure a foc baix la ceba molt picada amb una mica de mantega.
- Quan estigui ofegada afegir-hi el vi d'Oporto.
- Reduir fins que quedi ben espès.
- Afegir-hi el suc del rostit i el dels bolets.
- Reduir fins que torni a quedar a la meitat.
- Passar-ho per un colador xinès, salpebrar i afegir-hi cigolet picat. Reservar.

**Preparar el farciment**

- En una paella a foc baix courem els bolets trocejats amb una mica de mantega i una punta de sal.
- Afegir-hi la crema de llet i a foc suau anar remenant uns minuts fins que agafi la consistència d'una crema espesa.

**Nota:** Podem farcir la patata amb qualsevol altra cosa (amb brandada de bacallà, amb verdures cuites, etc.)

**Coccio final i presentació**

- Preescalfar el forn a 200°C.
- Farcir les patates amb la salsa de bolets o qualsevol altra guarniment prèviament cuit.
- Escalfar-les uns minuts al forn.
- Col·locar les patates al plat i banyar-les amb la salsa d'Oporto.