

Arròs de Morchelas (Colmenillas) i Calocybe gambosa amanit d'espàrrecs silvestres

Autora: Julio Muria Serrano



Ingredients per a 4 persones

- Arròs, 2 tassetes de cafè per persona
- *Morchelas*, al gust
- *Calocybe gambosa*, al gust
- Espàrrecs, un manoll
- Cebes, 2 de mida mitjana
- Caldo de pollastre, un got i mig per persona
- Oli d'Oliva Verge Extra (OOVE)
- Sal

Elaboració

Comencem bullint les *Morchelas* i escorrent-les, després de netejar-les (si les tenim seques, n'hi haurà prou amb tornar-les a rehidratar i escórrer-les). Les trossegem juntament amb els *Calocybes* i el reservem.

Pelem i trossegem en juliana la ceba i, en una cassola amb O.O.V.E., la tirem. A continuació, afegim els bolets i ho sofregim tot junt.

Abans que es consumeixi l'aigua que deixen anar els bolets afegim el brou i quan comenci a bullir posem l'arròs i el deixem que bulli a foc mitjà-lent entre 15 o 20 minuts. A mitja cocció ho ajustem de sal, si cal.

Mentrestant, hem rentat i trossejat els espàrrecs. En una paella amb O.O.V.E. i sal els saltegem i reservem per amanir l'arròs un cop emplatat.

Notes:

- També es pot fer servir brou de cuït, però molt suau.
- La quantitat de cada bolet variarà segons el gust de cada un, però tenint en compte que el *Calocybe gambosa* proporciona molt aroma i sabor.
- Abans d'emplatat deixar-ho reposar, amb la cassola tapada, durant 5 minuts.

¡Salut i bon profit!

