

CON CRUIXENT DE MORCHELLAS AMB CAVIAR I FORMATGE FRESC

Autora: MARÍ AGUT MONFERRER



Ingredients per a 24 cons

- Un motle metàl•lic per a fregir en forma de con
- 500 ml. llet
- 3 ous sencers
- Una mica de sal
- Farina (la que admeta)
- 1 l. d'oli per a fregir

Preparació

Batre els ous en un bol.

Afegir la sal, la llet i batre.

Afegir a poc a poc la farina fins que tinga una consistència cremosa, però sense espessir massa.

Posar al foc un paella tipus wok amb l'oli per a fregir els cons i deixar el motle dins perquè es calfe.

Quan l'oli estiga calent, mullar el con en la salsa, posar en l'oli i soltar. Deixar daurar i escórrer sobre un paper de cuina.

Repetir l'acció amb tots els cons i reservar.

Ingredients per al farcit:

- 200 g. Morchellas fresques o rehidratades
- 1 blanc de porro
- 1 iogurt natural
- 1 terrina Philadelphia
- 2 potets de caviar negre
- Agrocybe aegerita minis frescos o qualsevol altre bolet xicotet fresc per a decorar

Preparació

Sofregir a foc lent les Morchellas trossejades amb el blanc de porro tallat, almenys durant 15 min. Triturar o picar fi i refredar.

Barrejar en un bol el iogurt i el Philadelphia, afegir les Morchellas i la mitat del caviar, mesclar i refredar en el frigorífic.

Farcir els cons amb el preparat, decorar amb una culleradeta de caviar i un bolet fresc.

Servir sobre ensalada.