

## **ARRÒS DE MORCHELAS (COLMENILLAS) I CALOCYBE GAMBOSA AMANIT D'ESPÀRRECS SILVESTRES.**

Autor: **JULIO MURIA SERRANO**



### **INGREDIENTS (per a 4 persones):**

- Arròs (2 tasses 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

### **PREPARACIÓ:**

Comencem bullint les morchelas i escurriéndolas, 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 qu'1 Calocybe gambosa proporciona molt aroma i sabor.
- Abans d'emplatat deixar-ho reposar, amb la cassola tapada, durant 5 minuts

¡SALUT I BON PROFIT!