

RECEPTA DEL BOLET

VULCANET DE BOLETS

INGREDIENTS (4 persones)

200 grs. de ceps
200 grs. de nata líquida
90 grs. de farina
6 ous
Sal i pebre al gust
Motllos o Flameres

PREPARACIÓ

En un pot bullim els ceps juntament amb la nata, en el cas que siguin secs hidratar-los primer i després deixar-los refredar.
Barrejar juntament amb els altres ingredients fins aconseguir una massa suau i lleugera.
Pintar amb mantega i farina els motllos, col·locar la barreja i fornejar a 250 ° durant 6 minuts, en el cas que estiguessin massa líquids, cuinar-los una mica més.
Al treure'ls del forn s'ha de deixar reposar un minut aproximadament, desemmotllar i servir.

Aquesta preparació serveix com entrant o com a plat principal.

Bon profit!

organitza



col·labora



disseny gràfic: Hydra Disseny

LA CUINA DEL BOLET



Llagostera

del 8 d'octubre
al 22 de novembre
del 2009

JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LLAGOSTERA CUINA DEL BOLET



Restaurant Cal Degollat
C. Sant Feliu, 55
Tel. 972 83 11 25

Primer plat

Amanida tèbia de bolets amb formatge de cabra

o

Canelons de bolets amb crema de siurenys

Segon plat

Galta de vedella amb bolets i cebetes

o

Botifarra pinyonera de Llagostera guarnida amb pinetells

Postres

Ceps de nata amb xocolata calenta

o

Postres casolans.

Vi Tres Fincas Castell de Peralada i aigües minerals de Salenys

Preu: 29 euros (IVA inclòs)

Restaurant Ca la maria
Mas Rusalleda
Tel. 972 83 13 34

Tres aperitius

Amanida de bolets i fruits de tardor

Saltat de bolets i llagostins

Terrina de *foie* amb mermelada de rossinyols

Cloïsa de pelegri amb *parmentier* de trompetes

Vedella amb bolets

Sabors de tardor

Postre de xocolata

pà, vi Tres Fincas Castell de Peralada i aigües minerals de Salenys

Cafè

Preu: 50 euros (IVA inclòs)

Restaurant Mas Roure
Ctra. de Vidreres a Sant Feliu, s/n
Tel. 972 83 12 02

Aperitiu

Bombó de bolet i piruleta de parmesà amb pols de xampinyons

Primer plat

Pou de patata confitada amb vinagreta de trompetes de la mort, rúcula i pipirrana de Bolets de l'Ardenya

o

Arròs cremós de ceps, germinat de créixens

Segon plat

Cuixa de cabrit farcida de lletons i alls tendres sobre *parmentière* de siurenys

o

Llobarro salvatge amb *belouté* ibèric, carxofes i pinatells

Postres

Gelat de bolet amb borratxo i pinyons

o

El nostre tiramissú

Vi Tres Fincas Castell de Peralada i aigües minerals de Salenys

Preu: 35 euros (IVA inclòs)

Restaurant Can Panedes
Ctra. de Sant Feliu a Girona, km 12
Tel. 972 83 03 56

Primer plat

Amanida escaldufada amb bolets saltejats al moment, cruixent de peus de porc i laminat de *foie micuit* fet de la casa

Segon plat

Cuixa d'ànec confitada amb el seu suc fornejada amb bolets, acompanyada amb pastís de patata i ceps

Postres

Coulant de xocolata amb gelat de llet merenga a la canyella

o

Suc de taronja natural amb gelat de vainilla Ceilan.

Vi Tres Fincas Castell de Peralada i aigües minerals de Salenys

Cafè o infusió

Preu: 35 euros (IVA inclòs)

Restaurant El carril
Passeig Romeu, 2
Tel. 972 83 01 41

Primer plat

Canelons de bolets

Segon plat

Vedella de Girona amb bolets

o

Botifarra de bolets de Llagostera

Postres

Gelat de crocanti

Vi Tres Fincas Castell de Peralada i aigües minerals de Salenys i Cafè

Preu: 25 euros (IVA inclòs)

Restaurant Ca l'Artau
Ctra. de Llagostera a Caldes de Malavella, Km. 2
Tel. 972 83 05 38

Aperitius de la casa

Primer Plat

Foie d'ànec en escabetx de bolets variats i Albariño

Segon Plat

Caldereta de xai i llagostins amb ceps i laminat de trufa

Postres de la casa

Vi Tres Fincas Castell de Peralada i aigües minerals de Salenys

Preu: 28 euros (IVA inclòs)

Restaurant Can Cassoles
Pau Casals, 27
972 83 07 02

(Tancat per vacances del 5 al 28 d'octubre)

Menú del bolet a partir del 29 d'octubre.

Crema de siurenys i bacallà amb oli de pesto

Primer Plat

Carpaccio de figues amb roquefort i bolets confitats

Segon Plat

Cua de bou amb trompetes de la mort

Postres i cafè

Vi Tres Fincas Castell de Peralada i aigües minerals de Salenys

Preu: 25 euros (IVA inclòs)