



## Truita de múrgoles amb alls tendres i pa torrat amb tomàquet

### **Ingredients per a cinquanta aperitius**

#### **Ingredients per a l'elaboració de l'escuma de patata:**

500 g de patates  
200 cl d'aigua de la cocció  
250 g de nata  
50 ml de l'oli de saltar les múrgoles amb els alls tendres  
1 càrrega per al sífó

#### **Ingredients per a l'escuma d'ou:**

8 rovells d'ou  
100 ml de suc de tòfona  
Sal i pebre al gust

#### **Ingredients per a les múrgoles:**

300 g de múrgoles fresques petites  
Alls tendres  
Oli d'oliva de 0,4°  
300 ml de suc de gallina rostida  
Torrades fetes al forn sucades amb tomàquet ratllat, oli d'oliva i sal Maldon

#### **Elaboració:**

Salteu les múrgoles amb els alls tendres i l'oli d'oliva verge de 0,4° com a màxim. Una vegada saltades, escorreu gairebé tot l'oli per fer el puré de patata. Per fer el puré, tritureu les patates bullides al punt i els 200 g d'aigua de la cocció. Tot seguit, afegiu-hi la nata líquida i 50 ml de l'oli de les múrgoles; rectifiqueu-ho de sal. Coleu-ho i poseu-ho dins el sífó, posant-hi una càrrega; una vegada posada la càrrega, traieu-la. Poseu el sífó al bany maria a uns 60 ° C, per tenir-lo a punt per al servei. En el moment de servir la truita, munteu al bany maria els rovells d'ou amb el suc de tòfona, un xic d'aigua i la sal i el pebre, fins a tenir una escuma ferma. Tot seguit, munteu la copeta amb les múrgoles (que prèviament haureu saltat amb els alls tendres i que haureu deixat reduir amb el suc de gallina rostida) al fons, l'escuma de rovell d'ou amb el suc de tòfona a sobre i, finalment, amb l'escuma de patata a sobre. Gratineu-ho una mica. Finalment, afegiu-hi la torradeta de pa amb tomàquet. Aquesta idea és del meu amic Marc Singla (cap de cuina del Restaurant Talaia Mar), però adaptada al meu gust i a la temporada.



## Múrgoles farcides d'au i foie amb dauets de foie i salsa de vi dolç

### Ingredients per a sis persones:

500 g de múrgoles mitjanes  
2 pits de pollastre sense greix ni nervis  
50 g de fetge cru  
100 g de tarrina de mi-cuit  
1 ou de gallina de pagès  
Nata líquida  
Mantega  
30 g de pinyons  
30 g de panses  
2 l de suc de rostit de gallina

### Elaboració:

Primer de tot, prepareu el farciment. Piqueu els pits de pollastre amb l'ajuda d'una picadora, la Termomix, etc. Tot seguit, feu uns 100 g de crema de múrgoles, que elaborareu passant les múrgoles per la tritadora, juntament amb l'ou de gallina de pagès, el fetge d'ànec marcat a la paella i la tarrina de mi-cuit. Una vegada sigui tot picat, remeneu-ho i rectifiqueu-ho de sal i pebre. A continuació, poseu el farciment dins d'una mànega de pastisser i farciu les múrgoles, que abans haureu netejat. A part, escaldeu les panses i els pinyons. Tot seguit, salteu les múrgoles, prèviament salpebrades, procurant que quedin rossetes de fora i cruets de dins. A la mateixa paella, afegiu-hi una mica de farina i coeu-la amb les restes de l'oli sobrant. Després afegiu-hi el vi dolç (porto, moscat, xerès dolç, etc.), deixeu-lo reduir i, a continuació, afegiu-hi el suc de gallina rostida.

Deixeu-ho reduir una estoneta i afegiu-hi les panses, els pinyons i les múrgoles. Deixeu que faci una mica el xup-xup i lligueu-ho amb una mica de mantega i ja estarà a punt.



## Crema de múrgoles

### **Ingredients:**

200 g múrgoles  
1 ceba tendra petita  
25 g de mantega  
100 g de nata líquida  
50 ml de brou de rostit de gallina  
Sal i pebre blanc

### **Elaboració:**

Ofegueu la ceba tallada a daus, juntament amb la mantega, sense que agafi color. Netegeu les múrgoles. Un cop cuita la ceba, incorporeu-hi les múrgoles tallades a daus ( o de mida petita), salpebreu-ho i deixeu que les múrgoles desprenguin l'aigua. Després, incorporeu-hi el brou del rostit i la nata i deixeu-ho coure a foc lent, fins que us quedi una crema lleugerament espessa. Aquest plat el podeu fer sol o acompanyat, per exemple com a base d'uns canelons. Podeu acompanyar-lo amb uns daus de foie a la planxa.