



## Saltejat de bolets de tardor

### Ingredients

1 kg de bolets variats  
4 ous de galliner  
all  
julivert  
oli 0,4  
4 talls de botifarra negra  
4 talls de cansalada del coll confitada  
pebre negra  
sal  
sal maldon

### Elaboració

Posarem tots els bolets ja nets i tallats de manera regular en una paella amb un raig d'oli, un polsim de sal i pebre i al foc, ho taparem perquè el bolet deixi anar tota l'aigua. Quan ja quasi bé estiguin cuits i posarem una mica d'all i julivert i ho rectificarem de sal i pebre. Posarem al foc una altra paella hi posarem uns motlles d'alumini de 10 cm de diàmetre aproximadament a dins i a sobre hi posarem els bolets previament saltejats i seguidament l'ou com si volguéssim fer una ou ferrat, hi posarem una mica de sal i cap al forn durant 1 minut. Passat el temps ho treurem de forn i amb l'ajuda d'una cullera anirem ruixant els ous amb l'oli del fons de la paella. Deixarem reposar uns minuts, ho posarem a sobre el plat i ho desmotllarem amb molt de compte. Apart marcarem la botifarra negra i la cansalada a la brasa vigilant que no ens quedi fumada i no s'encengui i ho posarem a sobre el saltejat de bolets, posant un polsim de sal maldon a sobre la cansalada.