



# SABORS DE LA TARDOR

Una recomanació de:



Patrocinen:



Col·laboren:



Fundación  
Dieta Mediterránea



## Truita Agredolça de Bolets



8 ous  
Sal, Oli oliva  
100 g ceba escalunya  
picada  
100 g rossinyol  
100 g rovelló  
100 g llanega  
125 g vinagre sidra  
80 g mel

Rentar i tallar el bolets, reservar. Saltar l'escalunya en una paella fins que es dori, retirar i reservar. A la paella reduir la mel i el vinagre a la meitat, afegir els bolets i l'escalunya. Coure uns minuts. Tot seguit, batre els ous amb un xic de sal. Posar una paella al foc amb una mica d'oli d'oliva, afegir dos ous batuts. Un cop mig cuits, afegir els bolets i tancar la truita tipus francesa.

## Pa de Pessic de Castanya i Codony



3 ous  
275 g sucre morè  
160 g llet  
225 g farina forta  
100 g castanya  
cuita pols  
10 g llevat Royal  
100 g daus codony  
500 cl. aigua per  
bullir, 100 gr. sucre  
3 u. pell taronja rallada  
160 g oli oliva verge

Pelar i tallar el codony a daus. Bullir l'aigua amb el sucre i les pells de taronja, afegir el codony. Coure fins que estiguin tendres. Reservar. A banda, coure al forn unes castanyes. Ja cuites, triturar amb la farina. Emulsionar ous i sucre fins que dobli el volum, afegir la llet poc a poc, sempre batent. Barrejar farines, impulsor, per últim l'oli oliva. Omplir el motlle. Coure a 190° uns 12 minuts.

## Còctel de Magrana



150 ml suc raïm,  
250 ml suc magrana  
25 g sucre morè  
40 ml de moscatell  
120 ml de de  
cava rosat  
80 g raïm per  
decorar  
Glaçons de gel

Liquem magrana i raïm. Després, barregem amb la resta d'ingredients en una gerra. Preparem unes copes de vidre amb tres glaçons. Omplim, deixem refredar un minuts. Decorar la copa amb el raïm.