

TORRE DE MATÓ AMB MEL DE CAMAGROCS

Dificultat: **mitjana**. Bolets: **camagrocs**.
Temps d'elaboració: **45 minuts**.

Per a 4 persones...

- ↑ 300 g de mató
- ↑ 200 g de camagrocs
- ↑ 20 g de sucre
- ↑ 20 g de farina
- ↑ fruites del bosc (móres, gerds, etc.)
- ↑ mel
- ↑ sucre de llustre

Preparació dels ingredients

Feu unes galetes barrejant el sucre, la mel, la farina i la clara d'ou. Escampeu la massa i enforneu-la a 150 °C, uns 30 minuts, fins que agafi color. Un cop cuit, i abans que es refredi, talleu la pasta en quadrats.

Preparació del plat

Per tal d'elaborar la mel de camagrocs, escalduu lleugerament els bolets en molt poca aigua —poseu l'aigua al foc i quan bulli, hi poseu els camagrocs—. Un cop escaldats, afegiu-hi mel. A continuació, mescleu el mató amb una mica de sucre de llustre i poseu la mescla a dins d'una mànega pastissera.

Presentació

Feu una torre intercalant el mató i les galetes. Decoreu-ho amb les fruites del bosc triades i regueu-ho amb la mel de camagrocs.

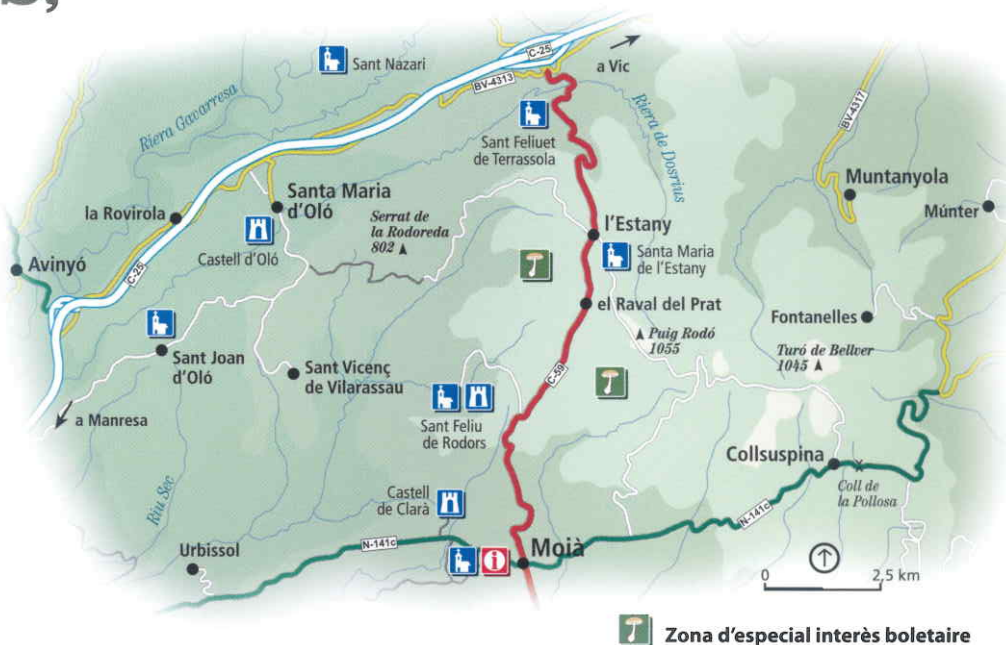
Receptes del **Restaurant Sala**, de Berga

LES OBAGUËS DEL MOIANÈS,

aires rurals i humitats persistents

Ens centrem en els termes de Santa Maria d'Oló, l'Estany, Moià i Collsuspina. I per la seva situació estratègica, a mig camí de qualsevol punt de la ruta, prenem el poble de l'Estany com a punt d'inici. Una vegada allà, tenim dues opcions: un camí forestal que s'enfila fins al puig Rodó i ens apropa als boscos de Collsuspina i Moià, i un altre traçat que ens porta fins a Santa Maria d'Oló per l'interior del bosc. Si opteu per l'opció de Santa Maria d'Oló, a més, també teniu la possibilitat de continuar per un camí asfaltat que es dirigeix a Sant Vicenç de Vilarassau i Sant Joan d'Oló, tot travessant unes masses forestals molt interessants.

Els ombrívols hàbitats que visitarem presenten un espès sotabosc de matolls de boix. Són boscos, els que ocupen els vessants obacs, que exigeixen una bona dosi de concentració per poder veure-hi els bolets, però els grups de camagrocs en són una excepció perquè destaquen entre el verd de les moltes.



Descripció de l'hàbitat

Comarques: Bages i Osona. Sòls calcaris. Pinedes de pi roig, pinassa i pi blanc, barrejats amb planifolis com l'alzina o el roure martinenc.

Època recomanada

A partir del 15 de setembre i fins al desembre. Si l'agost ha estat plujós, és probable que a l'inici de setembre ja apareguin els primers bolets.