



MÚRGOLA TRUFADA AMB CRUIXENT DE FETGE I MEL

Dificultat: **mitjana**. Bolets: **múrgoles, tòfones**.
Temps d'elaboració: **45 minuts**.

Per a 4 persones...

- 🍄 600 g de múrgoles
- 🍄 60 g de tòfones
- 🍴 3 cullerades soperes de crema de llet
- 🍷 1 raig de brandi
- 🧂 sal de cuina
- 🌶️ pebre blanc
- 🧈 mantega
- 🫒 oli d'oliva
- 🍯 mel

Preparació dels ingredients

Poseu a escaldar les múrgoles uns minuts en aigua bullent. Escorreu-les i reserveu-les.

Preparació del plat

En una paella, saltegeu les múrgoles amb l'oli d'oliva i una mica de mantega. Quan estiguin gairebé cuites, afegiu-hi un raig

de brandi. Deixeu-ho reduir —que les múrgoles es beguin el líquid— i tot seguit poseu-hi tres cullerades soperes de crema de llet. Saleu-ho i empebreu-ho al vostre gust i afegiu-hi els 60 g de tòfona ratllada. Marqueu el fetge en una planxa i tot seguit agafeu un pinzell i pinteu-lo amb mel. Gratineu-lo al forn fins que quedi cruixent.

Presentació

Emplateu les múrgoles amb el suc al fons i el fetge gratinat a sobre.

Receptes del **Restaurant Sala**, de Berga

ELS BOSCOS DE LA MOLINA,

múrgoles sota l'ombra dels avets

El sector de la Molina es localitza a l'extrem nord-est de la Cerdanya, i ocupa part de l'àrea occidental del massís del Puigmal. L'àrea escollida fa frontera amb França, al nord, i amb la comarca del Ripollès, a l'est. De fet, part del vessant obac de la muntanya i les zones de bosc més elevades, ja formen part del territori francès. S'hi accedeix des de la mateixa carretera N-152 al seu pas per la collada de Toses; per tant, podem arribar-hi des del Ripollès (Vic-Ripoll-Ribes de Freser...), des de la Cerdanya (túnel del Cadí-Seu d'Urgell-Puigcerdà...) o des del Berguedà (la Pobla de Lillet-Castellar de n'Hug).

En referència als accessos al bosc, cal comentar que ens poden ser útils alguns traçats com, per exemple, el de l'antiga pista militar que enllaça la Molina amb la collada de Toses. Si l'enfilem, ens podrem apropar a la magnífica muntanya de Saltèguet i als seus boscos madurs de coníferes.



Zona d'especial interès boletaire

Descripció de l'hàbitat

Comarca: Cerdanya. Sòls silícis. Claps d'avetosa a les obagues més humides, pinedes de pi roig i pi negre, i algunes àrees de prats subalpíns.

Època recomanada

El maig és el mes de la múrgola per excel·lència, tot i que durant l'agost, el setembre i l'octubre podem trobar-hi ceps, rossinyols i pinetells.