



TRUITA DE MOIXERNONS I ALLS TENDRES

Dificultat: **baixa**. Bolets: **moixernons**.
Temps d'elaboració: **30 minuts**.

Per a 4 persones...

- 👉 8 ous
- 👉 200 g de moixernons
- 👉 alls tendres
- 👉 oli d'oliva
- 👉 sal

Preparació dels ingredients

Netegeu els moixernons sota l'aigueta de l'aixeta.

Preparació del plat

En una paella, saltegeu els moixernons juntament amb els alls tendres, però fent servir només l'oli just. Bateu bé els ous i saleu-los. Tot seguit, aboqueu-los a la paella on teníeu els moixernons. Feu-ne una truita.

Presentació

Podeu servir el plat amb unes llesquetes de pa torrat i uns moixernons saltats sencers per sobre de la truita.

Receptes del **Restaurant Sala**, de Berga

LA SERRA DE TAÚS,

pastures infinites a les Valls d'Aguilar

Les Valls d'Aguilar estan situades al sud del port del Cantó i a l'oest del riu Segre. L'àrea d'aquest extens i peculiar municipi queda compresa entre aquest riu i el barranc de Gavarret, que fa de frontera entre l'Alt Urgell i el Pallars Sobirà. El conformen una quinzena de petits nuclis però, en aquesta ruta, només centrarem l'interès en les proximitats dels petits pobles de Taús, Castells i la Guàrdia d'Ares, ocupades per extenses pastures i alguns bosquets de pi roig.

Us proposem enfilem la carretera fins a la Guàrdia d'Ares, seguir cap a Taús i arribar a Castells. Des d'aquest últim poble, un camí forestal en força bon estat guanya alçada ràpidament i ens apropa a sectors on les produccions de moixernons són notables. Enmig dels relleus de la serra de Taús, les possibilitats que tenim són inacabables; només cal tenir paciència i anar resseguint un a un els visibles erols que anirem descobrint durant la caminada.



Zona d'especial interès boletaire

Descripció de l'hàbitat

Comarca: Alt Urgell. Sòls calcaris. Extenses pastures i prats subalpins, a més d'interessants pinedes de pi roig i alguns claps amb pi negre.

Època recomanada

Des del 15 d'abril fins al 15 de juny. També és una bona zona per als bolets de tardor. L'octubre i el novembre són els mesos més favorables.