

Tapes i aperitius amb bolets

Carlos Robafum



Tapes i aperitius amb **BOLETS**

Primera edició: setembre del 2016

© de la idea editorial: Mosquito Books Barcelona, SL

© de les receptes i elaboració dels plats: Carlos Robafum

© de les fotografies: Carlos Janer

© 9 Grup Editorial
Cossetània Edicions
C/ de la Violeta, 6 • 43800 Valls
Tel. 977 60 25 91 • Fax 977 61 43 57
www.cossetania.com
cossetania@cossetania.com

Estilisme: Judit Pous

Disseny i composició: Imatge-9, SL

Impressió: Leitzaran Grafikak

ISBN: 978-84-9034-493-4

DL T 1119-2016

Tapes i aperitius amb **BOLETS**

Carlos Robafum

FOTOGRAFIES DE CARLOS JANER

Cossetània
EDICIONS

INTRODUCCIÓ



Quan arriba el temps dels bolets, en aquest país nostre, tothom corre. Alguns corren de matinada, els caps de setmana, amb el cistell penjat del braç, per ser a trenc d'alba en aquell indret secret i inconfessat on es fan uns rovellons extraordinaris. Altres corren per veure què han trobat els altres. I altres corren, potser els més nombrosos, per seure a taula i gaudir d'aquesta menja delicada i fugissera, que, si bé està composta en un percentatge elevadíssim d'aigua, té un sabor exquisit.

Normalment, els bolets ens els mengem com un plat que té entitat per ell mateix, si la qualitat i la quantitat de la collita així ho aconsellen, i també els solem emprar com a delícies acompanyant per a la carn, la caça, les amanides... Però potser no hem dedicat gaire temps ni massa creativitat a convertir els bolets en el que proclama el llibre que teniu entre mans: tapes i aperitius, entrants per abans de començar a menjar, que de vegades fins i tot esdevenen primer plat, o també, i cada vegada més sovint, àpat complet: *menjar de tapes*.

Diu el diccionari que una tapa és una petita porció d'aliment que serveix per acompanyar una beguda. El diccionari, però, no sap que les tapes han experimentat un ressò i una generalització que eren poc de preveure fa tot just una generació. Ara les tapes, les tapes ben cuinades, són autèntiques meravelles gastronòmiques en format butxaca, però han perdut la connotació subordinada respecte del beure, i també, fins i tot i cada vegada més, el seu sentit d'introducció a altres menses més importants. Les tapes, avui, tenen entitat per elles mateixes, i tal novetat les fa especialment pertinents; de la mateixa manera, i en deixar enrere el seu inicial esperit introductori, també resulta més atractiu i adequat presentar-vos un recull de receptes de tapes i aperitius que empen els bolets com a ingredient principal.

Aquesta obra, doncs, us presenta unes quantes receptes de tapes, aperitius i entrants, l'ingredient principal de les quals és el bolet. I com que aquest llibre està fet aquí, per un d'aquí, no serà estrany que es regeixi per alguns principis que us poden interessar.

El primer, i potser més important, és que tots els bolets que aquí trobareu són bolets catalans, collits a casa nostra. En aquest receptari no hi trobareu espècies estranyes, rares o poc comunes, ans al contrari: hem fet un esforç per donar cabuda, exclusivament, a la normalitat boletaire més absoluta.

El segon principi és la senzillesa, la manca de pedanteria o l'afany de sofisticació que de vegades fan d'un llibre un laberint del qual resulta difícil de treure'n l'entrellat. Cada frase d'aquesta obra ha estat pensada perquè s'entengui, i si una instrucció es podia expressar amb tres paraules, segur que no n'hem fet servir quatre.

La tercera pota d'aquest humil tamboret gastronòmic és el temps, la velocitat de realització. Tot i que mai no hem deixat d'incloure una recepta de preparació massa llarga, si la tapa s'ho valia, sí que hem optat per reflectir en aquestes pàgines les receptes que trigareu menys a fer. I és que aquesta és una virtut que cal tenir molt en compte en aquest manual: les receptes que hi ha explicades no són difícils i tampoc no són lentes.

Tot plegat, a través dels principis de proximitat, simplicitat i economia que acabem de presentar-vos, el més important és l'olora que ja hauríeu de començar a sentir, només de donar un cop d'ull a les fotografies o llegir algunes preparacions. És l'única cosa que us podem garantir: totes i cada una de les receptes contingudes aquí, per poc bé que es facin, desembocaran en unes tapes i uns aperitius boníssims.

Pinetells, ceps, ous de reig, rossinyols, xampinyons, gírgoles, escarlets...

Minipizzes, croquetes, risottos, truites, cremes, confitats...

Amb patates, peus de porc, bacallà, verdures, carn, pollastre...

Presentats com a hamburgueses, cremes, amanides, farcellets, pasta fresca...

Preneu-ho tot plegat, combineu-ho al vostre gust, i us llepareu els dits!

L'AUTOR

AMANIDA DE FREDOLICS



Ingredients

- 80 g d'enciam variat
- fredolics
- 4 espàrrecs verds
- 10 panses
- 10 pipes de carbassa pelades
- 4 ravenets
- oli oliva extra
- sal al gust

» Retireu la part més dura dels espàrrecs. Escaldeu-los en aigua bullent 30 segons i, tot seguit, refredeu-los en aigua i gel. Talleu-los per la meitat longitudinalment.

» Renteu i salteu els fredolics.

» Talleu els ravenets a grills.

» En un got ample, poseu les varietats d'enciam i intercaleu-hi els fredolics, les panses, els ravenets, les pipes i els espàrrecs.

» Amaniu-ho de sal i oli d'oliva verge extra.



Per a aquesta recepta, també podem utilitzar fredolics en conserva com els de la fotografia. Els que hi veiem corresponen a l'espècie *Volvariella volvacea*, que, tot i que es comercialitzen com a fredolics, són en realitat bolets de la palla d'arròs, de procedència asiàtica.



BACALLÀ, TOMATA CONCENTRADA I MOIXINS



Ingredients

- 300 g de bacallà dessalat
- ½ ceba
- 2 tomates
- 2 grans d'all
- 30 g de moixins
- oli d'oliva
- sal

» Renteu amb un drap humit els moixins i, si fossin de mida grossa, retireu-ne l'esponja que té sota el barret.

» Peleu i piqueu ben petita la ceba i poseu-la a coure en una paella amb un rajolí d'oli d'oliva. Un cop ben enrossida, incorporeu-hi la tomata ratllada i deixeu concentrar el sofregit.

» En una altra paella amb oli, fregiu-hi l'all pelat i tallat a rodelles un xic amples. Un cop tinguin color, incorporeu-hi els moixins tallats a rodelles i salteu-ho.

» En un cassó amb oli suficient perquè cobreixi el bacallà, submergeu-lo i confiteu-lo a baixa temperatura (uns 45 °C).

» Per presentar el plat, poseu el sofregit de tomata com a base del plat, el bacallà a sobre i acabeu-ho amb els moixins i els alls.



Amb el nom de moixí s'anomenen diverses espècies del gènere *Suillus*. També s'anomena molleríc. El moixí granellut és el més apreciat.

