

LLOBARRO FARCIT DE BOLETS

INGREDIENTS:

4 llobarros sense espines
3 patates + 1 ceba + 1 tomàquet
150 gr de bolets
2 escalonies
50 gr de salsa de tomàquet
50 cc de nata líquida
Oli, sal i pebre

PREPARACIÓ:

Poseu en una safata de forn les patates la ceba i el tomàquet tallat a làmines, salpebreu-ho, regueu-ho amb un raig d'oli d'oliva, introduïu-ho al forn calent a 180º durant 30 minuts.

Salteu les escalunyes ben picades en una cassola amb oli i una mica de sal, deixeu confitar i afegiu-hi el vi dolç, deixeu evaporar, afegiu-hi el tomàquet, confiteu-ho bé i afegiu-hi els bolets trossets, han de perdre l'aigua, afegir-hi la nata i esperar a que quedi tot ben amalgamat i reservar en fred, salpebrar els lloms de llobarro i farcir amb els bolets, col·locar-los damunt de les patates del forn i deixar durant 12 minuts a 180º.

Bon profit

Antonia

