

# XXIX fira de la llenega

CARDONA  
2022



SHOWCOOKING  
AMB JORDI LLOBET

XXIX fira de la  
llenega  
CARDONA  
2022

DIUMENGE  
30  
OCTUBRE

Espai de tast de tapes amb bolets  
Showcooking amb Jordi Llobet  
Concurs boletaire infantil  
Exposició micològica  
Parades de boletaires  
Parades d'artesanía  
Comerç obert  
Concerts  
Mercat

MÉS INFORMACIÓ A  
[cardonaturisme.cat](http://cardonaturisme.cat)

## Arròs cremós Montsià de bolets

Per 4 persones:

2 cebes picades i confitada

2 grans d' all

80 gr. Bolets del temps o barreja

1l . Caldo de ceps i pollastre

50 gr. Vi blanc (opcional)

1 c.c pols de ceps

50 gr. Mantega

100 gr. Parmesà

320 gr. Arròs Carnaroli ( 80 gr. Per persona )

Sofregir la ceba , afegir cues de ceps i arròs.

Nacarar l'arròs

Mollar amb el vi blanc i reduir.

Afegim el caldo mica en mica sense parar de remenar , posar un xic de pols de ceps.

Deixem coure uns 15 minuts a foc lent.

Parem el foc i mantaguem anant posant la mantega a "dauets" i el formatge ratllat mica en mica .

Rectifiquem de sal i posem la resta de ceps

*Nota : te que quedar molt cremós i melós. Servim l'arròs en un plat i ben estirat.*

### Caldo de ceps :

Amb les pells dels ceps fem un brou.

Les posem a bullir 20 minuts amb aigua i un xic de pols de ceps.

Deixem reposar .

Colem i guardem en nevera.

Tornem a colar abans de fer servir sense posar els residus del fons del brou.

Reduïm i podem afegir una mica de brou de pollastre.

## Sopa de fredolics de la laia amb mandonguilles de porc de Palou

4 pax.

Per la sopa :

500 gr. fredolics nets

1 ceba gran

2 dents d ' all

200 gr. Pa sec

1 l. Aigua

Sal , timó i oli oliva

Sofregir l 'all i la ceba .

Afegir el fredolics i saltejar-los.

Amanir amb sal i timó , afegir aigua l el pa sec tallat a trossets.

Deixem bullir una 15 minuts.

Triturem i colem

Rectificar de sal i textura al últim moment.

Mandonguilles de Palou.

200 gr. carn magre picada de porc de Palou.

1 ou

50 gr. pa sec remullat amb llet

Sal l pebre

Ajuntar tot , fer boletes , enfarinar i fregir .

Posem al últim moment dins la sopa ben calenta.

## Fricandó de vedella del Cal Pepitu amb llenegues

Per 4 persones:

1 kg de llata de vedella de Cal Pepitu ( Vedella de la Vall del Cardener)

500 gr. tomàquet

100 gr. porro

200 gr. ceba

100 gr. pastanaga

2 grans d ' all

50 gr. farina

100 gr. conyac

Brou o aigua

200 gr. llenegues o altres bolets de temporada

1 bouquet ( fulla porro , tros canyella , farigola I llorer , tot embolicat amb fil de cuinar )

2c.s picada (avellanes ,ametlles, gra d' all, julivert , galeta maria ) tot picat ben fi.

Tallar la llata i salpebrar-la

Enfarinar i fregir

En el mateix oli fregir totes les verdures tallades i netes

Posar conyac i reduir

Afegir carn , bouquet i mullem amb brou fins a cobrir.

Tapem la cassola i coem al forn 180 °c -1h.

Separem la carn i passem la salsa pel colador.

Ajuntem tot posem la picada , posem les llenegues netes I saltejades i deixem fer el xup-xup uns 10 minuts.

# Espai gastronòmic Jordi Llobet



**@productedaqui**  
**@cardonaturisme**  
**@ajuntamentdecardona**  
**@espaigastrojordillobet**  
**@jordillobetchef**  
**@adlasolcar**