

SALSA DE CEPES

INGREDIENTS

- 150 mL nata líquida per cuinar.
- ½ ceba trinxada.
- ½ porro trinxat.
- 20 g cep sec i deshidratat.
- Oli d'oliva.
- Aigua.
- Sal.

REALITZACIÓ

1. Posem els ceps dins un recipient submergits en aigua i els deixem rehidratar durant uns 20 minuts.
2. Mentre anem trinxant la ceba i el porro.
3. En una paella amb un rajolí d'oli d'oliva sofregim la ceba a foc baix. Quan agafi color i abans no es cremi, hi podem posar un rajolí de l'aigua dels ceps, però no tota, una cinquena part. Aquesta aigua evitarà que la ceba es cremi i continuï el seu procés de caramel·lització. En 10 minuts haurà absorbit tota l'aigua i tornarà a enganxar-se una mica.
4. En aquest punt, hi incorporem el porro, que té una cocció més ràpida. Remenem la ceba amb el porro i deixem que es torri una mica el conjunt.
5. Incorporem els ceps rehidratats reservant l'aigua. Deixem uns instants per a que el cep es dauri una mica.
6. A continuació, hi incorporem tota l'aigua de rehidratar el bolets. Ho salem i deixem que redueixi la quantitat de líquid.
7. Quan notem que l'aigua està més lligada podem apagar el foc. No cal esgotar tot el líquid, es interessant que en quedi una mica.
8. Passem la nostre reducció a un bol per triturar amb la batedora elèctrica fins que ho deixarem ben fi.
9. Quan noteu que el color d'aquesta salsa és fosc i la textura molt cremosa, es el moment de rebaixar-ho amb crema de llet o llet. Busqueu la textura que més us agradi. Rectifiqueu de sal si cal.

CONSELLS

- ✓ Poca cosa a dir sobre aquesta salsa, només que queda molt millor amb molta paciència i temps de cocció i reducció.
- ✓ També queda molt bona si un cop afegits els ceps hi posem un gotet de **xerès** i deixem reduir una bona estona.