

Bolets a la Stroganoff

40 g de bolets deshidratats:: ostra, porcini, rossinyols o bolets de shiitake

300 g de bolets frescos tallats en trossets ben fins

2 cebes

50g de mantega

150 ml de vi negre

300 ml de nata per cuinar

3 culleretes de paprika

1 cullera de salsa de soja

1/4 de cullereta de nou moscada

1/2 cullera de canyella mòlta

Estragó i sal i pebre

- 1.** Esbandiu els bolets i rehidrateu-los en aigua calenta durant uns 30 minuts.
- 2.** Desfeu la mantega en una paella i afegiu-hi les cebes, coent-les a foc lent fins que quedïn estovades.
- 3.** Escorreu els bolets rehidratats, mantenint 300 ml del líquid que n'hagi obtingut al rehidratar-los. Afegiu els bolets rehidratats i els frescos a la paella. Deixeu-ho a foc baix durant uns 10 minuts cobrint-los amb una tapa.
- 4.** Finalment, afegiu el vi negre, el brou que us ha sortit de rehidratar els bolets, la paprika, la salsa de soja, la canyella, sal i pebre al gust. Barregeu-ho tot plegat i destapeu-ho deixant-ho coure a foc baix deixant que s'evapori l'excés d'aigua.
- 5.** Quan la mescla s'ha reduït a la meitat, traieu-la del foc i afegiu-hi la nata sense deixar de barrejar..
- 6.** Podeu servir la salsa amb arròs i guarnir el plat amb l'estragó tallat fi.