

Milfulles de rossinyols i botifarra negra

Catalunya

Belén Castro Mendoza

Ingredients

½ kg de rossinyols
1 botifarra negra
1 làmina de pasta de full
All
Julivert
Beixamel
Rovell d'ou
Aigua i sal

Preparació

Netegeu i talleu els rossinyols i poseu-los en una paella fins que hagin deixat anar tota l'aigua. Un cop reduïda l'aigua, saleu-los i ruixeu-los amb una mica d'oli. A continuació, afegiu-hi la botifarra negra tallada a trossets i sofregiu-ho tot junt. Finalment, incorporeu-hi l'all i el julivert. Prepareu a part una beixamel i aboqueu-la als bolets. Deixeu-ho refredar.

Estireu la pasta de full i col·loqueu-hi el preparat dels bolets amb la beixamel al centre i cargoleu-la tancant-ne els caps perquè no en surti el farciment (en funció de la mida dels rotllos, repetim aquest pas tants cops com sigui necessari). Amb un pinzell, pinteu amb rovell d'ou la part superior de la pasta de full i enforneu-ho a 180 graus fins que sigui daurat.