

# Casamar

## Tulipes de bolets i ous de guatlla

### Ingrediente per a 6 tulipes:

250 gr de bolets

1 dent d'all

50 gr de pernil

oli d'oliva del trull de Torroella

6 obleas d'empanada

Mantega

100 gr de formatge del Cadí ratllat

6 ous de guatlla

### Elaboració:

Estirem una miqueta les obleas i les posem en un motllo de madalenas o flamera per fora i previament pintat amb mantega perquè no s'ens enganxin.

Les coem al forn a 180° durant uns 10 minuts. Quan les tinguem les retirem del forn i reservem.

Netegem els bolets amb l'ajuda d'un pincell o un drap humit i els tallem a talls petits, els saltem en una paella ben calenta amb un raig d'oli i els anem saltant per tal que vagin coent, afegim el dent d'all picat, una mica de pernil salat tallat a dauets i ho rectificuem de sal i pebre.

Ja podem repartir-ho a les tulipes. Un cop les tinguem plenes hi posem una mica de formatge ratllat i un ou de guatlla ( sense clova ehh) a cada tulipa.

Ho posem al forn a 180° durant 7/8 minuts, comprovem que el formatge s'ha fos i que l'ou ha quedat cuit i ja estarà a punt per povar.

Bon profit