

## INGREDIENTS

- 400g mató de Montserrat
- 250g vi negre D.O. Pla de Bages
- 100g sucre
- 50g avellanes torrades pelades

## ELABORACIÓ

1. Ajuntar el vi amb el sucre i posar a bullir a foc lent per a que redueixi fins a obtenir una salsa espessa. Deixar refredar.
2. Trossejar lleugerament les avellanes amb l'ajuda d'un ganivet.
3. Servir el mató amb la reducció de vi per sobre i les avellanes trossejades per donar textura cruixent.

## OBSERVACIONS

*Si la reducció de vi us queda massa espessa un cop freda, hi podeu afegir unes gotes d'aigua per alleugerir-la.*

*També es pot acabar el plat amb un toc de ratlladura fina de llimona per donar-li frescor.*

## NOTES:

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

