



AGUA

CUCHARILLA DE BOLETS Y HUEVO TRUFADO

50 unidades

INGREDIENTES

Para la crema de trufas:

- 300 gr de patata de cocer
- 150 gr de mantequilla SACANOVA
- 150 gr de crema doble
- 50 gr de trufa negra
- 20 gr aceite de trufa
- Sal y pimienta

Para la yema trufada:

- 50 yemas del día
- 100 gr de trufa licuada
- Sal y pimienta

Para el crujiente de maíz:

- 100 gr de maíz fresco
- 20 gr de azúcar invertido
- 20 gr de azúcar común

Para los bolets rehogados:

- 500 gr de bolets limpios
- 20 gr puré de ajos
- 80 gr de aceite de oliva
- Sal y pimienta

Flor de sal de Fornells y brotes



PROGRESION

Crema de trufas: Cocemos la patata desde frío y con piel hasta que esté. La hacemos puré y, en el robot de cocina, la ligamos con la crema y la mantequilla a 60 grados durante 10 minutos, a velocidad media. Añadimos la trufa y el aceite y homogeneizamos. Pasamos a manga pastelera.

Crujiente de maíz: Tostamos el maíz a 100 grados durante unos diez minutos. Trituramos hasta hacerlo polvo, y mezclamos el azúcar invertido y el azúcar común. Extendemos sobre bandeja y horneamos hasta que quede crujiente, después rompemos en trocitos pequeños.

Bolets: Después de limpios, los cortamos en trocitos pequeños. En una sartén, doramos el puré de ajos en el aceite y añadimos los bolets. Salteamos hasta que esté.

Para la yema trufada: desclaramos yemas muy frescas y, haciendo una pequeña incisión en la parte superior, sacamos un poquito del interior con émbolo. Por otro lado, en un saute, tendremos el licuado de trufas caliente. Con otro émbolo, a través de la incisión de la yema, introducimos el licuado, obteniendo una yema trufada a la inversa.

Para el montaje: en la base de la cucharilla, ponemos un poquito de crema de trufas. Encima, espolvoreamos el caramelo de maíz. Los bolets rehogados, irán encima de estos. Por último, terminamos con la yema, flor de sal y germinados.



RELAIS &
CHATEAUX