

**CAPUCCINO DE SETAS Y TRUFKA**

*Ingredientes para cuatro personas:*

Mix Setas 200gr  
Pato 300gr  
Patatas 300gr  
Nata 2dcl  
Agar-Agar 1gr  
Cebollino c/s  
Manzana 1 ud  
1 tarro Trufka 55g

**ELABORACIÓN**

Salteamos las setas brevemente con un poco de jugo de carne, le añadimos el agar-agar (1gr/l) para gelificar en la taza de servicio y que además se pueda calentar, a continuación saltemos el magret de pato en pequeños lardones con cebolla en juliana y manzana en dados, finalmente elaboramos un puré de patata de forma tradicional que suavizaremos con aceite de oliva y nata, lo cargaremos en el sifón y dejaremos reposar. Calentaremos la taza de servicio en la que habremos puesto la base de setas, a continuación pondremos el ragout de pato con manzana y finalmente la espuma de patatas, sobre ésta las perlas de Trufka con el cebollino picado y aceite oliva virgen extra.



**LOMO DE CORZO CON ZANAHORIA Y TRUFKA**

*Ingredientes para cuatro personas:*

Lomo de corzo 800 gr  
Patatas 400 gr  
Zanahoria 300 gr  
Jugo Caza 2 dcl  
Cebollino c/s  
1 tarro de Trufka 55g

**ELABORACIÓN**

El lomo de corzo lo marcamos a fuego fuerte en plancha o sartén, las patatas que previamente habremos blanqueado, las freímos para que se doren, cuando tengamos a punto el corzo y las patatas montaremos el licuado de zanahoria para aportar aroma.

Emplatamos colocando el lomo de corzo , guarnecemos con las patatas doradas y salseamos el conjunto, le daremos un golpe de calor a las perlas de Trufka en el jugo sin reducir y acabamos con el licuado de zanahoria que aportara aroma y color.



**OSTRA EN ESCABECHE TRUFADO, VIRUTAS DE HONGOS Y TRUFKA**

*Ingredientes para cuatro personas:*

para cuatro personas  
4 Uds Ostra Gillardeau N°0  
120gr Boletus Pinicola.  
20gr Tuber Melanosporum.  
20gr Trufka.  
C/s Brote de mertensia.  
80gr Escabeche de perdiz.  
0,4g Xantana.  
C/s Musgo

*Elaboración*

En primer lugar semi-congelar los hongos, coger el escabeche de perdiz y ligarlo con la goma Xantana dándole varillazos de forma enérgica (sin meterle la turmix para que no se airee el escabeche), dejar reposar el escabeche durante una hora para que se hidrate la Xantana.

Emplatado: Abrimos la ostra con mucho cuidado de no romper ni la cáscara ni la ostra, reservamos la ostra en su jugo y limpiamos bien la cáscara, procedemos al emplatado acomodando la cáscara de la ostra encima del musgo hasta que haga una buena base, metemos la ostra dentro de la cáscara con su jugo correspondiente, tapamos esta con el escabeche de perdiz y encima de este la trufa negra cortada en bastones. Entonces con una mandolina bien afilada sacamos tiras lo mas finas posibles del hongo y las vamos poniendo encima de la ostra con el escabeche y la trufa hasta tapar su totalidad, terminamos el plato poniendo el trufka encima de los hongos y el germinado de mertensia.



**PALOMITAS, POLLO DE CORRAL A LA MOSTAZA Y TRUFKA**

*Ingredientes para cuatro personas:*

Pollo corral 500 gr  
Mostaza c/s  
Palomitas 200 gr  
Puré patata 1 dcl  
Aceite verde c/s  
1 tarro de Trufka 55g

**ELABORACIÓN**

Cocemos a baja temperatura en baño termostático el pollo marinado con mostaza antigua, verduras y el vino blanco durante 8h a 65°. Reservamos para marcar a la plancha en el pase, elaboramos un puré de patata que suavizaremos con aceite de oliva y mantequilla, mezclamos diferentes aromáticas de un verde intenso con aceite. Trituramos y colamos, hacemos las palomitas y trituramos para que queden en un polvo muy fino. Para la presentación ponemos en el fondo del plato el aceite de aromáticas verdes, encima el puré cremoso y sobre este la lechuga a la mostaza que previamente pasaremos por el polvo de palomitas, decoramos con un poco de cebollino.



**PATATA RELLENA DE MORCILLA Y TRUFKA**

*Ingredientes para cuatro personas:*

Patatas 4 uds  
Morcilla 200gr  
Huevos de codorniz 4 uds  
Pan 100gr  
1 tarro de Trufka 55g

**ELABORACIÓN**

Cortamos las patatas en cuadrado las vaciamos y las blanqueamos para luego freírlas al pase, salteamos la morcilla cortada finamente con manzana y reservamos, el huevo lo pochamos para colocarlos al pase, con el pan cortaremos finamente para sacar tiras crujientes. Colocamos en el plato un hilo de aceite de pimentón y encima la patata hueca que rellenaremos con la morcilla salteada con manzana, colocamos encima el huevo pochado cremoso y las perlas de Trufka que calentaremos, terminamos con el pan crujiente.



**POLO DE FOIE CON MELOCOTÓN Y TRUFKA**

*Ingredientes para cuatro personas:*

Foie 400gr  
Melocoton 200gr  
Kikos 50gr  
Frutos rojos 50gr  
1 tarro Trufka 55g

**ELABORACIÓN**

Limpiar el foie y trabajarlos en la termomix, se rellena con la crema un molde y el núcleo con el puré de frutos rojos, con los melocotones confitados hacemos un puré y los kikos los trituramos y reservamos. En el plato presentamos el puré de melocotón en la base, encima colocamos el polo de foie con frutos rojos sobre este cebollino picado con perlas de Trufka.

