

## ELABORACIONES CON TRUFA NEGRA *TUBER MELANOSPORUM*

### I JORNADA FORMATIVA COCINAR CON TRUFA NEGRA

Guadalajara,

Autor: Enrique González

#### CREMA DE QUESO MANCHEGO TRUFADA

##### Ingredientes:

- 200g queso manchego semicurado
- 200g leche
- 200g nata
- 10g trufa rallada

Elaboración: Triturar el queso en la Thermomix, añadir la nata y leche y dejarla trabajar a 70°C a velocidad 2 durante 15 minutos. Una vez transcurrido este tiempo reservar en frío y una vez frío añadir la trufa rallada.

Usos culinarios: Acompañar pastas, patatas, ensaladas, ideal para muchas elaboraciones.

#### TORTILLA DE PATATA TRUFADA

##### Ingredientes:



- 12 huevos trufados
- 400g patatas
- 1 cebolla
- Aceite de oliva
- 10g trufa rallada

Elaboración: Pelar las patatas y cebolla, picarlas de forma clásica para tortilla de patata y pocharlas en aceite de oliva. Una vez pochada en un bol batir los huevos. En este momento se podría añadir la trufa o después de terminarla. Rectificar de sal y cuajarla al gusto. Cuanto menos cuajada, más sabor a trufa. Terminar con trufa rallada por encima de la tortilla.

## ACEITE DE TRUFA

### Ingredientes:

- 200g aceite de oliva de baja acidez
- 25g trufa

Elaboración: Envasar el aceite y la trufa laminada al vacío. Cocinarla a 60°C en un aparato de cocción a baja temperatura. Enfriar y usar.

Usos culinarios: Para añadir en cualquier ensalada, terminar elaboraciones a las que queramos aportar un toque trufado. Las láminas de trufa se pueden utilizar. Recordar que no es un aceite como otros trufados que llevan aroma de trufa; no es igual de potente pero sabe mucho mejor.

## PASTA FRESCA CON CARBONARA TRUFADA



### Ingredientes:

- 250g pasta fresca
- 50g panceta ibérica
- 4 huevos trufados
- 25g queso manchego
- 3g trufa
- 20 g mantequilla trufada

Elaboración: Cocer la pasta el tiempo justo y colar, reservando un poco del agua de cocción. En una sartén poner la mantequilla y la panceta ibérica, pochar, añadir la pasta y saltear. En un bol poner las yemas de los huevos, un poco de queso rallado y un poco del agua de cocción y mezclar. Posteriormente añadirse a la pasta con en fuego apagado. Servir decorado con un poco de trufa en laminas o rallada y lascas de queso.

## MANTEQUILLA TRUFADA

### Ingredientes:

- 250g mantequilla
- 10 g trufa

Elaboración: Poner la mantequilla en pomada, rallar la trufa y mezclar hasta que quede homogénea. Consumir pasados cuatro días.

Usos culinarios: Como aperitivo, como grasa principal de otras recetas.

## CARPACCIO DE TERNERA Y TRUFA



### Ingredientes:

- 60g solomillo de ternera cortado como Carpaccio
- 2 yemas de huevo trufado
- 5 alcaparras
- Rúcula
- Aceite trufado
- 25g queso rallado

Elaboración: Con el solomillo estirado en un plato, mezclar la yema y el queso y disponerlo encima del solomillo en forma circular. Decorar con las alcaparras y hojas de rúcula. Termina con unas lascas de trufa y unas gotas de aceite.

## CONSOMÉ TRUFADO



### Ingredientes:

- 3 k huesos de pollo
- 2 puerros
- 5 zanahorias
- 3 tomates maduros
- ajos
- 1 g trufa rallada por ración

Elaboración: poner todos los ingredientes a cocer, sin que llegue a hervir, durante 4 horas, quitando la espuma que aparezca y de esta forma conseguiremos un caldo con mucho sabor y casi transparente. A la hora de servir rallar un poco de trufa.

### ARROZ DE SETAS Y TRUFA



#### Ingredientes:

- 100g arroz
- 250g caldo de pollo
- 75g cebolla
- 100g setas de temporada
- 40gr mantequilla trufada
- 30 gr queso manchego rallado
- 3g trufa rallada

Elaboración: Pochar con la mantequilla la cebolla y las setas: Una vez pochado, añadir el arroz y el caldo. Vigilarlo meneando para mantecar el arroz durante 20 minutos. Al final, añadir el queso y decorar con la trufa rallada.

### VIERA CON CECINA Y TRUFA EN PAPILOTE



#### Ingredientes:

- Vieiras
- 1 lámina de cecina
- 2 g de trufa
- unas gotas de aceite trufado

Elaboración: En un papel apto para horno poner la vieira albardada con la cecina y las láminas de trufa, añadir el aceite e introducirlo al horno durante 5 minutos a 170°C.

Recomendación: abrir el papillote delante del cliente.



## SALSA DE TRUFA

### Ingredientes:

- 50g mantequilla trufada
- 500g caldo de carne
- 50g harina de trigo
- 50g cebolla en brunoise
- 15g trufa fresca

Elaboración: Pochar en la mantequilla la cebolla. Una vez pochada añadir la harina haciendo un roux y una vez hecha la harina, añadir el caldo. Añadir a continuación la trufa cortada en brunoise para apreciar ésta en la salsa. Si viésemos que queda un poco floja de sabor a trufa, añadir un poco de jugo de trufa.

Usos culinarios: Para acompañar carnes a la plancha o brasa.

## TARTA DE QUESO CON TRUFA

### Ingredientes:

- 300g nata
- 25g azúcar
- 3 huevos
- 15g queso azul
- 20g queso manchego
- 150g queso Philadelphia
- 150g galletas maria
- 80g mantequilla
- 3g de trufa fresca para terminar

Elaboración: Hacer una base de galletas y mantequilla como toda tarta clásica de queso. En un vaso de batidora batir el resto de los ingredientes. Con el horno precalentado a 160°C poner la mezcla sobre la base de galletas y hornear 1 hora aproximadamente, vigilando la tarta y pinchando con un palillo.



## CUAJADA DE LECHE DE CABRA FRESCA CON TRUFA

### Ingredientes:

- 1l leche de cabra fresca
- 1 gota de cuajo natural
- 1g trufa por ración de cuajada

Elaboración: Calentar la leche hasta 60°C no pasar de esta temperatura para no matar el cuajo. Poner en el fondo de cada recipiente que usemos una gota de cuajo y un gramo de trufa rallada, antes de verter la cuajada. Acompañar con miel trufada o miel de la Alcarria.