COCINAR CON TRUFA NEGRA

TUBER MELANOSPORUM

FÁCIL Y ASEQUIBLE

Los cocineros de la provincia de Guadalajara adaptan sus recetas para tí.

FATCLM

CONTENIDOS

Presentación

- Federacion de Asociaciones de Truficulores de Castilla- La Mancha
- La trufa negra, *Tuber melanosporum*
- La trufa y su armonización con vinos tranquilos, espumosos y cervezas artesanas

¿Qué es la trufa?

Tipos de trufa

Conservación

Recetario

- Entrantes
- Platos principales
- Postres
- Trufar productos

Cuándo y donde comprar trufa fresca

Restaurantes colaboradoradores

Guía de armonización

Índice de recetas

Mis recetas con trufa

PRESENTACIÓN

FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE TRUFICULTORES DE CASTILLA-LA MANCHA

Hace 2 años creamos la Federación como punto de encuentro de los productores de trufa de la región, así como para dar a conocer el producto. ¿Qué es una Trufa negra, *Tuber melanosporum*?, ¿cuándo y dónde se puede comprar? y ¿cómo sacar el máximo partido a esta joya gastronómica en nuestra cocina?. Para ello la edición de este libro.

La FATCLM (Federación de Asociaciones de Truficultores de Castilla la Mancha) agrupa a los **productores de trufa de la región** con el objetivo de aunar esfuerzos, compartir conocimientos, intercambiar experiencias, profesionalizar el cultivo y comercialización de la trufa castellano manchega y promover la transparencia en el sector.

Para la edición del libro hemos tomado como punto de partida las recetas aportadas por el cocinero Enrique González en las Jornadas "Cocinar con Trufa Negra (*Tuber melanosporum*)" organizadas por nuestra federación, y hemos recopilado otras **recetas de diferente dificultad** aportadas por cocineros de restaurantes de la provincia hasta sumar un total de 35 recetas.

Además de la Trufa negra, *Tuber melanosporum*, **cada receta contiene otro ingrediente singular de nuestra provincia** como la miel, el aceite, el cordero, etc. y una recomendación de maridaje con vinos y cervezas de nuestra región elaborada por el *Experto en análisis sensorial* José Valdearcos, Director de Alimentos & Bebidas del Parador de Alcalá de Henares. Creemos que todos estos componentes, junto con el **mapa de localización** de los restaurantes que han aportado recetas, son una buena combinación para dar visibilidad a nuestra gastronomía y nuestros recursos y fomentar juntos el turismo de nuestra provincia. En definitiva, para **promocionar "lo nuestro"**.

En representación de FATCLM quiero dar las **gracias a los hosteleros de nuestra provincia y a la Diputación de Guadalajara**, pues sin sus aportaciones no habría sido posible la edición de este libro.

José Manuel Vidal Barriopedro

Presidente FATCLM

La trufa negra, *Tuber melanosporum*

A medio camino entre un hongo y un tubérculo se encuentra la trufa negra. Ese desconocido, deseado y buscado ingrediente que crece en nuestros bosques y plantaciones al cobijo de encinas y bajo climas extremos como es el nuestro.

Un ingrediente maravilloso que nos regala la naturaleza. Una rareza que destaca por ser capaz de concentrar el aroma del terreno y concéntralo como si de una esencia se tratase. Un sabor de esos pocos que continuan siendo salvajes. La magia de su sabor no esta en la mano del hombre sino que es la naturaleza la que marca su carácter con el clima y terruño.

Esto convierte a este indómito ingrediente en un objeto de deseo. Su escasez, su marcado sabor y aroma, la dificultad de encontrarlo y el secretismo que rodeaba su comercialización, le aportan ese halo de misterio que hacen que parezca inaccesible.

Pero nada mas lejos de la realidad, la trufa esta presente en nuestros bosques y es un ingrediente al que debemos perder el miedo. Y que tenemos que comenzar a introducir en nuestras despensas. Gracias a este fantástico libro podréis **aprender a utilizar la trufa y perderle el miedo**. Veréis lo fácil de utilizar que es. Y sobretodo lo fascinante de su sabor y aroma.

¿Qué puede aportar la trufa negra a nuestra cocina?

Determinados ingredientes nos permiten matizar recetas, del mismo modo que un pintor da pinceladas. Existen distintos tipos de ingredientes dentro de una receta; unos componen su estructura, otros sirven de hilo conductor, y otros aportan matices. Estos últimos son los que convierten una receta normal en una excepcional. La trufa tiene ese poder, el de no dejar a nadie indiferente. El de **sorprender y redondear platos**.

Cocinar es mucho mas que una forma de alimentarnos. Es una herramienta que tenemos en nuestras manos a diario para defender nuestra cultura, nuestras tradiciones, nuestros productos y nuestra salud. Defendamos la trufa como un producto nuestro, ayudemos a nuestros productores consumiéndola, cuidemos nuestra tierra con cultivos sostenibles y sobretodo disfrutemos de la trufa.

Samuel Moreno
Director Gastronómico y Chef del R&Ch Molino de Alcuneza.

La trufa y su armonización con vinos tranquilos, espumosos y cervezas artesanas

En este libro la FATCLM, da valor a la **gastronomía de primer nivel de la provincia de Guadalajara**, y, en especial, a su trufa negra que tanto valor gastronómico tiene y nos permite adentrarnos en el mágico mundo de la armonización. No se concibe una buena gastronomía sin los vinos tranquilos, espumosos y cervezas artesanas de calidad de las que disponemos en Castilla la Mancha.

Para la armonización escogeremos el **vino** o la **cerveza** utilizando todos los sentidos y así decidiremos cuál es el mejor. Cuanto más sepamos de los vinos y cervezas, más disfrutaremos en la comida.

Además de los ingredientes de la receta, os sugiero que tengáis en cuenta la época del año en la que nos encontremos, con quién estás, cómo te sientes en el momento o lo especial del lugar. Todo ello nos sugestiona emocionalmente de manera que sin duda acertaremos en la elección.

Las armonizaciones en este libro se presentan de manera sugerente, con cualidades y características específicas para cada receta. Teniendo en cuenta el valor e intenso sabor de la trufa en cada plato y el ingrediente principal de la receta, buscaremos **vinos y cervezas con carácter**.

Sabemos que algunos de los vinos que no fallan son los espumosos envejecidos que contengan cuerpo y la acidez necesaria para armonizar a la perfección. Otra forma de armonización sería con los vinos secos tipo amontillados que contengan un sabor ligero a levaduras o vinos blancos de mayor acidez. Dentro de los vinos tintos, buscaremos los de aromas terrosos, mineralizados o de zonas volcánicas. Evitaremos vinos blancos ligeros y florales o de baja intensidad de sabores y aromas, al igual que los tintos muy jóvenes no son apropiados para la potencialidad de la trufa. Lo mismo sucede con las cervezas, no fallan aquellas que respetan las reglas básicas, equilibrio entre la cerveza y la receta, que no sobresalga el uno sobre el otro y manteniendo **equilibrio entre los aromas y sabores**.

Los ejemplos de armonización de este libro pueden ser variables, lo importante es que potencien mutuamente la cultura gastronómica y la cultura del vino y de la cerveza.

J. Valdearcos
Director de alimentos y bebidas del Parador de Turismo de Alcalá de Henares.

¿QUÉ ES LA TRUFA?

Etimológicamente la palabra trufa procede del provenzal antiguo *trufa*, este del latín vulgar *tufera*, que a su vez procede del latín *tuber*.

La trufa es un hongo hipogeo de la clase Ascomicetos, orden Tuberales, familia Tuberáceas y género Tuber. Al tratarse de un hongo hipogeo crece bajo la tierra y al ser micorrícico establece una relación de simbiosis con una planta huésped para completar su ciclo de vida.

TIPOS DE TRUFA

Nombre científico
Tuber melanosporum
Nombre/s utilizados
Trufa negra
Época recolección
Noviembre - marzo

Nombre científico ***Tuber aestivium***
Nombre/s utilizados
Trufa de San Juan, trufa de verano, tartufo nero estivo (IT), scorzone autunnale (IT)
Época recolección
Mayo - septiembre

Nombre científico ***Tuber brumale***
Nombre/s utilizados
Trufa borde, trufa Machenca, tartufo nero d'inverno (IT)
Época recolección
Diciembre - marzo

Estas fotos son propiedad de Trufamanía. Queda totalmente prohibida su reproducción.

Nombre científico ***Tuber uncinatum***
Nombre/s utilizados
Trufa de San Juan, trufa de verano, tartufo nero estivo (IT), scorzone autunnale (IT)
Época recolección
Septiembre - enero

Nombre científico ***Tuber mesentericum***
Nombre/s utilizados
Trufa del pino, tartufo nero di bagnoli (IT), tartufo nero ordinario (IT)
Época recolección
Noviembre - febrero

Nombre científico ***Tuber borchii***
Nombre/s utilizados
Tuber albidum, trufa blanca de primavera, bianchetto (IT), blanquette (FR)
Época recolección
Enero - abril

Nombre científico ***Tuber indicum***
Nombre/s utilizados
Trufa china
Época recolección
Todo el año

Nombre científico ***Tuber macrosporum***
Nombre/s utilizados
Tartufo nero liscio (IT), truffe lisse (FR)
Época recolección
Septiembre - diciembre

Nombre científico ***Tuber magnatum***
Nombre/s utilizados
Trufa blanca de Alba tartufo bianco (IT)
Época recolección
Septiembre - noviembre

Estas fotos son propiedad de Trufamanía. Queda totalmente prohibida su reproducción.

CONSERVACIÓN

Lo ideal es consumirlas **lo más frescas posible** para que no pierdan sus cualidades, pero si no las vamos a utilizar inmediatamente podemos conservarlas en la nevera durante un plazo de entre 10/12 días.

Para ello lo ideal es guardarlas en el frigorífico (entre 4ºC y 8ºC) para preservar todas sus cualidades organolépticas, en un recipiente hermético, de cristal por ejemplo, e introducir también en él un trozo de papel absorbente que hay que cambiar cada día. De esta forma, pueden conservarse hasta 20 días.

Las trufas también **pueden congelarse** envueltas en papel de aluminio o film transparente dentro de una bolsa de congelación, hasta 1 año. Al utilizarlas, rallarlas directamente sin descongelar previamente.

En conserva: si lo que queremos es prolongar un poco la temporada para consumirlas en otra época del año, pueden conservarse en aceite, coñac o salmuera.

Toda la información en:

www.truficultoresclm.com

RECETARIO

En este libro recopilamos las recetas creadas por cocineros de los restaurantes de nuestra provincia, elaboradas con trufa negra y productos típicos de Guadalajara.

En cada receta podrás encontrar:

- Ingredientes
- Elaboración
- Sugerencias de presentación
- Armonización con vino, cerveza o espirituosos
- Nº de comensales
- Tiempo de Elaboración
- Grado de dificultad: baja, moderada, o alta

RECETA APORTADA POR

Enrique Gonzalo

FATCLM
Federación de Asocs. de Truficultores de Castilla-La Mancha

20

4 h.

BAJA

-CONSOMÉ TRUFADO

INGREDIENTES

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

ELABORACIÓN

Poner todos los ingredientes a cocer, sin que llegue a hervir, durante 4 horas.

Quitar la espuma que aparezca. De esta forma conseguiremos un caldo con mucho sabor y casi transparente.

Presentación: a la hora de servir rallar un poco de trufa.

ARMONIZACIÓN

Vino: Blanco joven elaborado con "Torrentés" seco y afrutado de intensidad media.
Consultar guía de armonización (101)

Cerveza: Artesana estilo IPA. Con aromas a frutas tropicales y notas cítricas.
Consultar guía de armonización (001)

RECETA APORTADA POR

Enrique Gonzalo

FATCLM
Federación de Asocs. de Truficultores de Castilla-La Mancha

1

15'

MODERADA

CARPACCIO DE TERNERA CON TRUFA

INGREDIENTES

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

ELABORACIÓN

Con el solomillo estirado en un plato, mezclar las yemas y el queso y disponerlos encima del solomillo en forma circular.

Presentación: decorar con las alcaparras y hojas de rúcula. Terminar con unas lascas de trufa y unas gotas de aceite trufado.

ARMONIZACIÓN

Vino: Blanco joven o sobre lías. Con carácter y acidez pronunciada.
Consultar guía de armonización (101)

Cerveza: Artesana ecológica de trigo espelta. Ligera y refrescante.
Consultar guía de armonización (003)

RECETA APORTADA POR

Enrique Gonzalo

FATCLM
Federación de Asocs. de Truficultores de Castilla-La Mancha

2

30'

BAJA

- ARROZ CON SETAS Y TRUFAS

INGREDIENTES

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

ELABORACIÓN

Pochar la cebolla y las setas con la mantequilla. Una vez pochado todo, añadir el arroz y el caldo.

Vigilarlo meneando para mantecar el arroz durante 20 minutos.

Presentación: al final, añadir el queso y decorar con la trufa rallada.

ARMONIZACIÓN

Vino: Tinto, con poca crianza, con aromas de fruta roja y notas de pastelería.
Consultar guía de armonización (103)

Cerveza: Artesana Estilo American Amber Ale. De aromas cítricos y herbáceos.
Consultar guía de armonización (008)

RECETA APORTADA POR

Enrique Gonzalo

FATCLM
Federación de Asocs. de Truficultores de Castilla-La Mancha

1

15'

MODERADA

VIEIRA CON CECINA Y TRUFA EN PAPILLOTE

INGREDIENTES

- 1 vieira
- 1 lámina de cecina
- 2 g. de trufa negra fresca en láminas
- Unas gotas de aceite trufado D.O. La Acarria

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 170ºC.

RECOMENDACIÓN

Presentación: abrir el papillote al servirlo al comensal.

ARMONIZACIÓN

Vino: Blancos jóvenes, con aromas de frutas tropicales y acidez media alta. *Consultar guía de armonización (101)*

Cerveza: Artesanal estilo IPA. Suave, con notas del dulzor de la malta y equilibrado amargor del lúpulo. *Consultar guía de armonización (001)*

2

20'

BAJA

RECETA APORTADA POR

Enrique Gonzalo

FATCLM
Federación de Asocs. de Truficultores de Castilla-La Mancha

PASTA FRESCA CON CARBONARA TRUFADA

INGREDIENTES

- 250 g. pasta fresca
- 50 g. panceta ibérica
- 4 huevos trufados
- 25 g. queso manchego
- 3 g. trufa negra
- 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 añadírselo a la pasta con el fuego apagado.

Presentación: servir decorado con un poco de trufa en laminas o rallada y lascas de queso.

ARMONIZACIÓN

Vino: Tinto joven con barrica. Con notas de frutas rojas e intensidad media alta. *Consultar guía de armonización (103)*

Cerveza: Artesana estilo IPA. Elaborada con distintas maltas y con amargor y dulzor equilibrado. *Consultar guía de armonización (008)*

4

15'

BAJA

RECETA APORTADA POR

Luis Jesús Casado Villaverde

Restaurante Hostal Los Vegas

REVUELTO DE LA CASA TRUFADO

INGREDIENTES

- ½ kg patatas
- ½ cebolla
- 4 lonchas de jamón
- Aceite de oliva virgen extra D.O. La Alcarria
- 1 rama de perejil
- Trufa negra
- 12 huevos
- Sal

ELABORACIÓN

Freir la patata panadera con un poquito de sal. Calentar el plato y poner la yema de 1 huevo en el fondo. Servir la patata sin romper la yema.

Freir dos huevos junto con la clara que nos quedó y seguidamente colocar los huevos encima de la patata.

Presentación: rallar la trufa por encima y cubrir con un plato con el jamón lo más fino posible.

ARMONIZACIÓN

Vino: Tinto intenso, con algo de crianza. Aromas de frutas y florales.
Consultar guía de armonización (103)

Cerveza: Artesana estilo Italian Grape Ale, con mosto de vino.
Consultar guía de armonización (007)

RECETA APORTADA POR

Luis Vizárraga Muñoz

La Silla Encantada

2

45'

MODERADA

POTITO TRUFADO ENCANTADO

INGREDIENTES

- 100 g patatas
- 50 g puerros
- 50 g cebolla morada
- 50 g mantequilla
- 2 huevos codorniz
- Aceite de oliva D.O. La Alcarria trufado)
- Trufa negra
- Sal

ELABORACIÓN

Elaborar el puré de patata: cocer la mitad de la patata y el puerro con la mantequilla, salpimentar y triturar.

Pochar la cebolla morada, añadir las patatas sobrantes cortadas en láminas hasta quedar pinchadas y sazonar.

Colocar en el potito la crema de patata y puerro, las patatas fritas con la cebolla, dos huevos un chorrito de aceite de trufa, sal y la trufa rallada. Cerrar el potito y cocer al baño María 10 min o hasta que los huevos estén un poco cuajados.

Presentación: un potito puede ser individual o como entrante para compartir. Acompañarlo con pan tostado.

ARMONIZACIÓN

Vino: Tinto joven, intensidad media alta con notas de frutos negros.
Consultar guía de armonización (103)

Cerveza: Artesana estilo Pale Ale. Con ligero dulzor de las maltas pronunciadas, aporte de amargor con buena armonía entre el alcohol, dulzor y amargor.
Consultar guía de armonización (002)

RECETA APORTADA POR

José Antonio Martínez

LA ESQUINITA

2

15'

BAJA

ENSALADA DE TOMATE, TRUFA NEGRA Y QUESO CURADO

INGREDIENTES

- 2 tomates de huerto
- 1 trufa negra pequeña
- Nueces
- Queso curado de solanillos
- Cebolla morada
- Flor de sal
- Vinagre balsámico de trufa
- Aceite de oliva virgen extra D. O. La Alcarria

ELABORACIÓN

Lavar los tomates, pelarlos, cortarlos en dados y reservar.

Pelar y cortar la cebolla en tiras finas.

Poner el tomate y las tiras de cebolla en un bol o plato hondo, incorporar la sal, el vinagre, el aceite y unas nueces troceadas.

Rallar por encima un poco de trufa negra, cortar el queso curado en láminas y ponerlo encima de la ensalada.

ARMONIZACIÓN

Vino: Tinto joven, intensidad media alta con notas de frutos negros.
Consultar guía de armonización (103)

Cerveza: Artesana estilo Pale Ale. Con ligero dulzor de las maltas pronunciadas, aporte de amargor con buena armonía entre el alcohol, dulzor y amargor.
Consultar guía de armonización (002)

RECETA APORTADA POR

Enrique Gonzalo

FATCLM
Federación de Asocs. de Truficultores de Castilla-La Mancha

6

45'

BAJA

-TORTILLA DE PATATA TRUFADA

INGREDIENTES

- 12 huevos trufados
- 400 g. patatas de Checa
- 1 cebolla
- Aceite de oliva D.O. La Alcarria
- 10 g. trufa negra rallada

ELABORACIÓN

Pelar las patatas y la 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.

Presentación: terminar con trufa rallada por encima de la tortilla.

ARMONIZACIÓN

Vino: Tinto joven, fresco y con concentrado de frutos negros.
Consultar guía de armonización (103)

Cerveza: Artesana estilo Pale Ale. Con sabores maltosos, aporte de amargor y sabor equilibrado. *Consultar guía de armonización (002)*

RECETA APORTADA POR

Enrique Gonzalo

FATCLM
Federación de Asocs. de Truficultores de Castilla-La Mancha

4

40'

BAJA

-HAMBURGUESA CON TRUFAS

INGREDIENTES

- 250 g. carne picada poco grasa
- 2 cucharadas de cebolla morada
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de aceite de trufa negra
- Sal y perejil picado
- 4 huevos (1 por comensal)
- 1 trufa negra
- 4 panes hamburguesas
- 3 cucharadas de aceite de oliva suave D.O. La Alcarria
- 2 cucharadas de mantequilla con sal en pomada
- 100 g. lechuga
- Crema de queso trufada

ELABORACIÓN

Colocar en un bol la carne picada con la cebolla cortada en cuadraditos muy pequeños, el ajo sin la raíz picado finamente, una cucharada de aceite de trufa, sal y perejil. Amasar y mezclar bien, formar una bola con la carne y dejarla reposar 10 minutos antes de formar las hamburguesas.

Calentar en una sartén grande las 3 cucharadas de aceite de oliva, y cuando esté caliente cocer y dorar las hamburguesas por ambos lados.

Mientras tanto, filetear la trufa muy fina, saltearla a fuego bajo con la mantequilla y media cucharada de aceite de trufa.

Presentación: para emplatar, colocar sobre la tapa inferior del pan un chorrito de la mantequilla derretida donde se salteó la trufa, luego la hamburguesa con unas láminas de trufas negras por encima, la crema de queso trufada y unas hojas de lechuga.

ARMONIZACIÓN

Vino: Tinto con crianza. Aromas que nos recuerden a la frutas rojas maduras, notas tostados y balsámicos. *Consultar guía de armonización (104)*

Cerveza: Artesana tipo Lager. Con barrica, aromas a tostados y torrefactos, densa y consistente. *Consultar guía de armonización (009)*

RECETA APORTADA POR

Daniel Valero Rueda

2

+90'

MODERADA

SILLAR DE LECHAL TRUFADO A LA MIEL DE ROMERO

INGREDIENTES

- 1 costillar de cordero deshuesado
- 1 trufa negra
- 1 dl. aceite de oliva virgen
- 2 dientes de ajo negro
- 3 cucharadas de miel de romero de La Alcarria
- 5 g. sal
- 5 g. pimienta negra
- 1 dl coñac
- 2 ramilletes de romero
- 5 g. pimienta negra
- Puré de patata trufado

ELABORACIÓN

En una bolsa al vacío meter todos los ingredientes, sellarlo y ponerlo al baño maría en el horno durante 8 horas a 64ºC. Pasado el tiempo reducir el jugo hasta conseguir una semi-glace.

Dorar el sillar en una sartén con una nuez de mantequilla.

Presentación: presentar el sillar con un puré de patata trufada y decorar con ramita de romero.

ARMONIZACIÓN

Vino: Tinto reserva o con mucha barrica. Estructura potente que predomine la fruta negra sobre la madera. *Consultar guía de armonización (105)*

Cerveza: Artesana tipo Lager envejecida en barrica. Densa y consistente. *Consultar guía de armonización (004)*

RECETA APORTADA POR

Mª Elena Teillet

ALBERGUE Ciudad del Doncel AVENTURASMIL

2

15'

BAJA

HUEVOS ROTOS CON TRUFA

INGREDIENTES

- Aceite de oliva
- Patatas de Checa
- 3 huevos de la zona
- Jamón reserva de Atienza
- Trufa negra
- Pan de espelta

ELABORACIÓN

Freir la patata panadera con un poquito de sal. Calentar el plato y poner la yema de 1 huevo en el fondo. Servir la patata sin romper la yema.

Freir dos huevos junto con la clara que nos quedo y seguidamente colocar los huevos encima de la patata.

Rallar la trufa por encima y cubrir con el jamón lo más fino posible.

Presentación: acompañar el plato con unas rebanadas de pan de espelta.

ARMONIZACIÓN

Vino: Tinto joven con algo de crianza. Consistente, aromas de frutas rojas.
Consultar guía de armonización (103)

Cerveza: Artesana Estilo American IPA. Al estilo de las cervezas de cebada de trigo. Con un punto crítico y amargor sutil.
Consultar guía de armonización (007)

RECETA APORTADA POR

Carlos Gracia López

la Nouba ASADOR

4

45'

ALTA

CANELONES RELLENOS DE SETAS Y FOIE AL AROMA DE TRUFA FRESCA

INGREDIENTES

- Láminas de pasta fresca
- 500 g Setas Macrolepiotas
- 500 g Cantarelus
- 500 g Boletus Edulis
- Foie fresco
- Sal y pimienta
- Nata y Oporto
- Cebolla y aceite
- Mantequilla de trufa negra
- 6 Calabacines
- 2 Cebollas
- Cebollino, sal y pimienta
- Concentrado de tomate
- 3 Ajos
- Aceite de Oliva D.O. La Alcarria
- ½ l vino
- ½ l leche
- ½ l nata

ELABORACIÓN

Estirar la pasta, cortar a medida y cocer en abundante agua con hojas de laurel. Picar las setas en trocitos medianos y quitar el agua en la sartén con un poco de aceite. Añadir el Oporto y la nata, dejar reducir y ligar; añadir el foie cortado, terminar de ligar la farsa y reservar.

Salsa: picar la cebolla y calabacín en juliana y pochar en aceite de oliva. Añadir el vino, la leche y la nata, en ese orden, y dejar cocer unos 10 minutos. Pasar por la batidora y el chino, levantar en el fuego y cuando empiece a hervir añadir un picadillo de cebollino y un cazo de concentrado de tomate y reservar. Hacer una bechamel con la mantequilla previamente en pomada, el rallado de trufa y nuevamente solidificada y reservar.

Presentación: montar en cazuela añadiendo la salsa y los canelones con las setas. Cubrir con la bechamel y hornear a 200º C durante 15 minutos.

ARMONIZACIÓN

Vino: Espumoso blanco. Aromas a frutos secos y notas de pastelería. Con acidez bien integrada. *Consultar guía de armonización (102)*

Cerveza: Artesanal estilo Pale Ale afrutada y con sabores maltosos. *Consultar guía de armonización (002)*

RECETA APORTADA POR

Carlos Gracia López

la Nouba ASADOR

4

45'

ALTA

TACO DE BACALAO CON RAGOUT DE HONGOS, TRÚFA Y ESPUMA DE AZAFRÁN Y MIEL

INGREDIENTES

- 1 lomo de bacalao
- 12 espárragos trigueros de Guadalajara
- ¼ l fumet
- 2 cebolletas
- Miel
- Aceite de oliva
- 250 ml. nata
- Azafrán
- 6 láminas de gelatina
- 300 g boletus
- 1 trufa negra
- Sal, pimienta y perejil

ELABORACIÓN

Desalar el bacalao en abundante agua y cambiar cada 4-5 horas de un día para otro. Cocer los espárragos con sal y un poco de bicarbonato atados con una tira de puerro y dejar al dente. Fondear la cebolleta en aceite de oliva, añadir el boletus fresco en dados y dejar unos minutos. Añadir los espárragos en trozos medianos, dar unas vueltas, añadir unas láminas de trufa fresca y reservar. Servirá como cama para el bacalao.

Reducir el fumet hasta la mitad y añadir un poco de azafrán tostado, una cucharada de miel y un poco de nata. Retirar del fuego y añadir la mantequilla poco a poco sin dejar de remover. Añadir al final las 6 láminas de gelatina hidratadas en agua y escurridas. Llevar todo al sifón, dejar enfriar y añadir al final 2 bombonas de aire. Confitar el bacalao en aceite de oliva a 70º durante 4-5 minutos.

Presentación: poner en un plato un poco de Ragout de boletus, encima el bacalao y la espuma de azafrán y miel. Rallar un poco de trufa y decorar con aceite y perejil.

ARMONIZACIÓN

Vino: Blanco Gewürztraminer sobre lías. Con la esencia del terruar.
Consultar guía de armonización (101)

Cerveza: Estilo Pilsner. Con suave amargor y final seco.
Consultar guía de armonización (005)

RECETA APORTADA POR

María del Carmen Letón García

4

45'

MODERADA

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO A LA MIEL DE LAVANDA CON RISOTTO DE COLIFLOR Y TRUFA

INGREDIENTES

- 600 g. solomillo de cerdo ibérico
- ½ coliflor rallada
- 1 diente de ajo pelado y picado fino
- ½ cebolla picada muy fina
- 150 g. setas de temporada troceadas
- 100 ml. nata para montar
- 100 ml. caldo de pollo o verduras
- 50 g. queso semicurado La Flor de Brihuega
- 1 cucharada de trufa negra rallada
- Aceite de oliva virgen extra
- Unas vueltas de pimienta negra molida
- Sal
- 2 cucharadas de cebollino fresco picado
- Lascas de queso
- Unas ramas de tomillo y de lavanda

Para la reducción de miel de lavanda

- 500 g. vino tinto
- 100 g. miel de lavanda
- Una pizca de canela molida
- Una pizca de nuez moscada rallada

PLATOS PRINCIPALES

ELABORACIÓN

Calentar una cazuela con aceite y ajo hasta dorar, añadir la cebolla, sazonar y bajar el fuego hasta que esté transparente. Subir el fuego, añadir las setas 3 ó 4 minutos de cocción e incorporar la coliflor rallada (tamaño granos de arroz), saltear y añadir la nata y el caldo. Reducir y añadir el queso semicurado y la trufa. Mezclar, rectificar la sal y pimienta y reservar.

Mezclar el vino con la miel y las especias y cocinar a fuego medio hasta formar un caramelo ligero. Salpimentar el solomillo limpio de nervios y marcar en la plancha ligeramente. Pintar con la reducción de miel y vino y volver a marcar en la plancha para que caramelice. Debe quedar poco hecho.

Presentación: el risotto de coliflor en un plato de forma lineal, espolvorear el cebollino por encima y añadir más trufa rallada y lascas de queso.
Trocear el solomillo en escalopes de 1 cm aproximadamente y colocar sobre la coliflor. Añadir salsa de miel sobre la carne y terminar con unas ramas de tomillo y de lavanda.

ARMONIZACIÓN

Vino: Tinto con crianza. Notas de frutas rojas maduras, notas tostados y balsámicos.
Consultar guía de armonización (104)

Cerveza: Artesana tipo Lager envejecida en barrica. Densa y consistente.
Consultar guía de armonización (009)

RECETA APORTADA POR

Juan Luis Iñurria Landeras

GOLF VALDELUZ

4

30'

BAJA

SORPRESA DE PATATA CON HONGOS, HUEVO Y TRUFA

INGREDIENTES

- 4 huevos trufados
- 20 g. trufa negra
- 50 g. tripera adobada de Atienza
- 50 g. mantequilla
- 50 g. cebolleta
- 250 ml. leche
- 20 g. copos de puré de patata
- 10 ml. aceite oliva
- Sal
- Pimienta blanca
- Nuez moscada
- Hongos y/o setas
- 3 g. de ajo
- Pimienta negra con molinillo

ELABORACIÓN

Picar la tripera de Atienza muy fina y poner en una cazuela caliente. Dorar hasta hacerse en su propia grasa, separar la mitad y reservar. Retirar la grasa, añadir la mantequilla y un chorrito de aceite. Sofreír la cebolleta; una vez caramelizada verter la leche y añadir pimienta blanca, sal y nuez moscada. Hervir, dejar templar y espolvorear los copos de patata sumergiéndolos con una varilla. Dejar reposar un minuto y remover hasta quede fino.

Saltear los hongos y/o setas con el ajo y salpimentar. Separar las yemas de los huevos trufados y calentar al baño maría con una espátula de madera.

Variantes: escalfar los huevos, sustituir las setas por ajoarriero de bacalao, usar trigueros tostaditos, sustituir la tripera por güeña o chistorra en cachitos; el morteruelo también le va “de rechupete”.

Sugerencia de presentación: disponer el puré de patata con un poco de trufa rallada en una copa de agua, vino o cóctel, poner encima los hongos y sobre ellos verter las yemas. Poner la tripera, un poco de pimienta y laminar la trufa.

Se trata de receta básica, para que, partiendo de ella, todo el mundo cree sus propios platos.

ARMONIZACIÓN

Vino: Tinto con algo de crianza, aromas afrutados, regaliz.
Consultar guía de armonización (104)

Cerveza: Artesana estilo Pilsner. De larga maduración en bodega y con suave amargor final.
Consultar guía de armonización (005)

RECETA APORTADA POR

Rubén Urbano Ramiréz

PARADORES
Hoteles & Restaurantes
Castillo de Sigüenza

4

45'

MODERADA

TARTAR DE TRUCHA CON REDUCCIÓN DE TRUFA NEGRA Y SETAS SEGUNTINAS

PLATOS PRINCIPALES

INGREDIENTES

Para la trucha

- Trucha de 1 kg.
- 5 g. mostaza Dijoin
- 20 g. soja
- 2 g. sésamo
- 30 g guacamole
- 1/2 limón

Para la ensalada

- 1/2 bulbo de hinojo
- 1/2 limón

Para los huevos a la diabla

- 4 huevos camperos
- 100 ml. aceite de oliva virgen extra D.O. La Alcarria
- 4 cayenas
- 10 g. mostaza
- 10 ml vinagre
- 20 ml aceite de nueces
- Sal

- Reducción de trufa negra

ELABORACIÓN

Limpiar y cortar en dados la trucha. Poner en un bol y añadir todos los ingredientes para el tartar, mezclar y reservar en frío.

Para la ensalada cortar en juliana fina el hinojo, aderezar con el limón y reservar.

Para los huevos a la diabla, cocinar los huevos en baño maría a 75ºC durante 30 minutos, enfriar en agua con hielo. Separar la clara de la yema y batir la clara con el resto de ingredientes.

Para la reducción de la trufa pochar las chalotas en brunoise en la mantequilla, sal y pimienta. Añadir el vino oloroso y el tinto y reducir durante 2 minutos. Agregar setas trituradas, trufa rallada, aceite de trufa y tomillo y cocinar todo 5 minutos más.

Poner la reducción de trufa negra como base del plato.

ARMONIZACIÓN

Vino: Blanco joven sobre lías.
Consultar guía de armonización (101)

Cerveza: Artesana estilo IPA, aromas a fruta tropical y notas cítricas.
Consultar guía de armonización (001)

RECETA APORTADA POR

Susana García Cortijo

POCHOLO RESTAURANTE ASADOR TORIJA

2

15'

BAJA

FIDEOS DE ARROZ CON SETAS DE CARDO Y MANTEQUILLA DE TRUFA

INGREDIENTES

- 200 g. fideos de arroz
- 50 g. setas de cardo
- 30 g. mantequilla
- 10 g. trufa negra
- ¼ Cebolla
- 1 Ajo
- Aceite de oliva virgen extra D.O. La Alcarria

ELABORACIÓN

Poner agua con sal a calentar hasta que hierva. Introducir los fideos de arroz y dejar reposar durante 4 minutos.

Mientras, picar un ajo y 1/4 de cebolla para pochar con aceite las setas silvestres.

Triturar media trufa y mezclar con mantequilla en pomada. Después saltear los fideos en la mantequilla a fuego lento.

Presentación: decorar los fideos con las setas y el sofrito. Finalizar el plato con la trufa restante rallada por encima.

ARMONIZACIÓN

Vino: Tinto joven, con aromas que recuerden a las frutas rojas, equilibrado y persistente.
Consultar guía de armonización (103)

Cerveza: Artesana estilo Ale, Blonde. Con notas de cata especiadas.
Consultar guía de armonización (002)

RECETA APORTADA POR

Fernando Canfrán Rello

NATRIO

4

45'

MODERADA

-CARRILLERAS A LA TRUFA NEGRA

INGREDIENTES

- 12 carrilleras de cerdo ibérico
- 1 l. caldo de pollo
- 10 ml. de nata
- 1 cucharada de pasta de trufa negra
- Sal y Pimienta
- Aceite de oliva virgen extra D.O. La Alcarria
- Maizena para rebozar
- Setas shiitake
- Arroz basmati
- Trufa fresca rallada

ELABORACIÓN

Comenzar limpiando bien las carrilleras y salpimetarlas. Pasarlas por maizena y sacudirlas para eliminar el exceso. Dorarlas en aceite bien caliente y reservar en un plato con papel absorbente.

Verter el caldo en una olla a presión e incorporar las carrilleras reservadas. Tapar la olla y dejar cocer 20 min.

Destapar y comprobar el punto de cocción. Sacar y reservar.

Colar el caldo y reducirlo hasta que solo quede 1/3 parte. Agregar la nata, la pasta de trufa y rectificar de sal.

Presentación: bañar las carrilleras con la salsa y acompañarlas de setas shiitake y arroz basmati.

ARMONIZACIÓN

Vino: Tinto reserva, recio y con fuerza, frutas maduras.
Consultar guía de armonización (104)

Cerveza: Artesana doble lúpulo con aromas tostados, intensa y que persista.
Consultar guía de armonización (009)

RECETA APORTADA POR

Miguel Soriano Alonso

LA TASCONA DE LA CARCEL

2

15'

MODERADA

TARTAR DE SOLOMILLO DE LA SIERRA NORTE Y TRUFA

INGREDIENTES

- 200 g. solomillo de ternera
- 20 g. cebolla roja/chalota
- 20 g. pepinillos agridulces
- 1 cucharilla mostaza de semillas
- 1 cucharilla Salsa perrins
- 1 yema huevo
- Gotas de aceite de trufa
- 4 laminas de trufa negra
- Sal y pimienta
- Cebollino
- Sal en escamas de limón
- Aceite de oliva

ELABORACIÓN

Picar fino a cuchillo el solomillo, reservar. Picar en bruniose muy fino la cebolla roja y los pepinillos y juntar todos los demás ingredientes menos la yema de huevo, salpimentar y mezclar bien. Es importante hacerlo al momento de servir.

Dependiendo de la potencia del aceite de trufa pondremos más o menos, la idea es que la mezcla ya tenga un ligero aroma a trufa pero que no tape los otros ingredientes.

Presentación: en un plato poner un molde y rellenarlo con la mezcla, haciendo una pequeña cama en el centro para añadir la yema de huevo. Con la mandolina añadir 4 láminas de trufa a lo largo del cuadrado, añadir cebollino picado y finalmente las escamas de sal y aceite de oliva.

ARMONIZACIÓN

Vino: Blanco con lías o madera, de alta intensidad aromática y alta acidez.
Consultar guía de armonización (101)

Cerveza: Artesana tipo Lager envejecida en barrica, densa y consistente.
Consultar guía de armonización (009)

RECETA APORTADA POR

Miguel Ángel López

Villa de Brihuega
Hostal - Restaurante

1

4 h.

MODERADA

JARRETE GLASEADO CON TRUFA Y PAN BRIOCHE PARA MOJAR

INGREDIENTES

- 1 jarrete de cordero de la Alcarria
- 200 g. cebolla
- 200 g. zanahoria
- 100 g. tomate
- 2 carcasas de codorniz
- 5 dientes de ajo
- 2 l. agua
- 200 ml. vino blanco
- 20 g. trufa
- Sal al gusto

ELABORACIÓN

Hacer un caldo con las carcasas de codorniz, 100 g. de cebolla, 100 g. de zanahoria, 3 dientes de ajo y 2 litros de agua. Hervir durante 90 minutos. Sofreir el resto de la cebolla y la zanahoria cortados en trozos grandes hasta que se dore.

Añadir el ajo laminado y dorar, añadir el tomate en cubos y rehogar de nuevo durante 5 minutos. Después, añadir el vino blanco hasta que se evapore el alcohol.

Salar el jarrete y añadir al sofrito. Verter el caldo previamente colado y cocinar durante 2 horas aproximadamente.

Sacar el jarrete, triturar y colar la salsa. Rectificar de sal y servir el jarrete junto a la salsa.

Presentación: rallar la trufa al momento de servir.

ARMONIZACIÓN

Vino: Tinto con crianza.
Consultar guía de armonización (104)

Cerveza: Artesana estilo Pale Ale. Elaborada con 5 maltas y de amargor pronunciado.
Consultar guía de armonización (002)

RECETA APORTADA POR

Alberto Cortes Moratilla

2

20'

BAJA

TALLARINES A LA CREMA SOBRE CARPACCIO DE CHAMPIÑÓN Y TRUFA

INGREDIENTES

- 200 g. pasta (tallarín o cualquier otro tipo de pasta)
- 400 g. nata
- 4 champiñones
- Trufa negra
- Queso parmesano
- Aceite de oliva D.O. La Alcarria trufado

ELABORACIÓN

Poner a cocer la nata con un cacito del agua de la cocción de la pasta, sal y parmesano rallado

Poner a cocer la pasta (tallarines o cualquier otro tipo de pasta). Escurrir y añadir a la salsa que tenemos ya preparada.

Cortar los champiñones en láminas muy finas y cubrir el fondo del plato.

Poner los tallarines sobre el carpaccio de champiñón rallar la trufa por encima de ellos y rociar con el aceite de trufa.

ARMONIZACIÓN

Vino: Espumoso blanco. Aromas a frutos del bosque y notas de pastelería. Con acidez bien integrada. *Consultar guía de armonización (102)*

Cerveza: Artesanal estilo Pale Ale. Con frutas tropicales y con sabores maltosos ligero amargor que no molesta. *Consultar guía de armonización (002)*

RECETA APORTADA POR

Jesús
Asensio
Arguedas

Los Batanes

2

60'

MODERADA

MANITAS DE CERDO CON BOLETUS Y TRUFAS

INGREDIENTES

- 4 manitas de cerdo
- ¼ kg setas de cardo molinesas
- 2 Boletus Edulis
- 1 cebolla
- ½ puerro
- 1 zanahoria
- 3 dientes de ajo
- 1 vaso de brandy trufado
- 1 redaño de cordero
- Trufa negra rallada

ELABORACIÓN

Cocer las manitas de cerdo en olla express junto con las verduras durante 30 min. Retirar las manitas, deshuesar y reservar.

Cortar las setas de cardo y los Boletus, saltear con ajo (siempre por separado) y reservar.

Colocar papel film en la tabla de trabajo y encima el redaño de cordero; sobre éste poner las manitas deshuesadas y por último las setas de cardo. Enrollar con el film y dejar bien prensado. Dejar enfriar 8 horas para cortar con mayor facilidad.

Para la salsa, añadir el brandy trufado a los Boletus salteados, cocinar a fuego lento, triturar y añadir nata al gusto.

Cortar el rollito en medallones y dorar en la plancha por los dos lados.

Presentación: colocar los medallones en el centro del plato, echar salsa de Boletus trufada y añadir trufa rallada. Decorar con unas setas de cardo.

ARMONIZACIÓN

Vino: Tinto con algo de crianza. La fruta de debe imponerse a la madera
Consultar guía de armonización (104)

Cerveza: Artesana estilo Pale Ale. Elaborada con 5 maltas y de amargor pronunciado, bien estructurada. *Consultar guía de armonización (002)*

RECETA APORTADA POR

Daniel Camarillo

EL BUEN VIVIR

4

5h.

MODERADA

confitar torreznos hasta 4 horas.

TRUCHA DE RÍO CON TRUFA EN PAPILLOTE

INGREDIENTES

- 4 truchas de río
- 150 g tripera adobada de Atienza
- 1 trufa de unos 80 g
- 4 cucharadas de miel de La Alcarria
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 8 dientes de ajo
- 4 hojas de laurel
- Tomillo y romero (mejor si es recogido del monte)
- Aceite de Oliva Virgen Extra de Auñón
- 1 puerro en rodajas finas
- Sal

ELABORACIÓN

Para los torreznos confitados, añadir los dientes de ajo sin pelar, machacados con el canto del cuchillo, el tomillo, romero, hojas de laurel, sal y una cucharadita de pimentón dulce y revolver junto con la tripera cortada en dados de 1 cm.

Cubrir con AOVE y hornear a 70º durante 4 horas.

Reservar los torreznos escurridos, por un lado, y el aceite aromatizado, por otro.

Limpiar y eviscerar las truchas, salpimentarlas por dentro y por fuera y poner cada una en papel especial para papillote o en papel aluminio.

Rellenarlas con el puerro y la trufa laminada. Añadir una cucharada de miel encima del relleno y especiar con el tomillo y el romero, regando al final con un chorrito de aceite de los torreznos confitados.

Cerrar los papillotes y hornear a 180º durante 10 minutos.

Emplatado y presentación: abrir el papillote, emplatar con cuidado dejando que el relleno resbale hacia el plato y disponer los torreznos encima de cada trucha.

ARMONIZACIÓN

Vino: Blanco aromático y perfumado, con untuosidad y persistencia en boca. *Consultar guía de armonización (101)*

Cerveza: Rubia artesana, con aromas tenues de lúpulo que no se apoderen de la nariz, con paso refrescante y persistente. *Consultar guía de armonización (002)*

RECETA APORTADA POR

Enrique Gonzalo

FATCLM
Federación de Asocs. de Truficultores de Castilla-La Mancha

6

90'

MODERADA

-TARTA DE QUESO CON TRUFA

INGREDIENTES

- 300 g. nata
- 25 g. azúcar
- 3 huevos
- 15 g. queso azul
- 20 g. queso manchego
- 150 g. queso Philadelphia
- 150 g. galletas María
- 80 g. mantequilla
- 3 g. 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 160ºC poner la mezcla sobre la base de galletas y hornear 1 hora aproximadamente, vigilando la tarta y pinchando con un palillo.

Presentación: rallar trufa por encima cuando la tarta se haya enfriado.

ARMONIZACIÓN

Espirituoso: Una crema de orujo suave.

Cerveza: Artesana estilo Saison. Con matices dulces y amielados.
Consultar guía de armonización (006)

RECETA APORTADA POR

Enrique Gonzalo

FATCLM
Federación de Asocs. de Truficultores de Castilla-La Mancha

5

2 h.

BAJA

CUAJADA DE LECHE DE CABRA FRESCA CON TRUFA

INGREDIENTES

- 1 l. leche de cabra fresca
- Una gota de cuajo natural
- 1 g. trufa por ración de cuajada
- Miel de la Alcarria o trufada

ELABORACIÓN

Calentar la leche hasta 60ºC sin 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.

ARMONIZACIÓN

Espirituoso: Aguardiente vínico con aromas de hierbas.

Cerveza: Artesana estilo Saison. Con matices dulces y amielados.
Consultar guía de armonización (006)

RECETA APORTADA POR

Alberto Cortes Moratilla

3

8h.

BAJA

PANNA COTTA DE CHOCOLATE BLANCO CON TRUFA Y MIEL DE LAVANDA

INGREDIENTES

- ½ l nata culinaria
- 3 hojas de gelatina
- 80 g. chocolate blanco
- Miel de lavanda de Brihuega
- Trufa rallada

ELABORACIÓN

Dejar en remojo la gelatina cinco minutos y escurrir bien.

Cocer la nata a fuego medio junto al chocolate blanco. Cuando esté a punto de cocer, apagar el fuego y añadir la gelatina .

Pasar a moldes individuales y refrigerar durante un mínimo de 7 horas antes de desmoldar.

Presentación: desmoldar con cuidado, decorar con miel y trufa recién rallada.

ARMONIZACIÓN

Vino: Espumoso blanco semi seco. Con un dulzor persistente y equilibrado ideal para postres. *Consultar guía de armonización (102)*

Cerveza: Artesana estilo Saison. Con matices dulces y amielados. *Consultar guía de armonización (006)*

imagen: azerbaijan_stockers

RECETA APORTADA POR

Enrique Gonzalo

FATCLM
Federación de Asocs. de Truficultores de Castilla-La Mancha

Usos culinarios

Para acompañar pastas, patatas, ensaladas, ideal para muchas elaboraciones.

CREMA DE QUESO MANQUEGO TRUFADA

INGREDIENTES

- 200 g. queso machego semicurado
- 200 ml. leche
- 200 ml. nata
- 10 g. trufa negra rallada

ELABORACIÓN

Triturar el queso en la Thermomix, añadir la nata y leche y dejarla trabajar a 70ºC a velocidad 2 durante 15 minutos.

Una vez transcurrido este tiempo reservar en frío.

Una vez frío añadir la trufa rallada.

RECETA APORTADA POR

Enrique Gonzalo

FATCLM
Federación de Asocs. de Truficultores de Castilla-La Mancha

Usos culinarios

Como aperitivo, untada en tostadas o en canapés. Como grasa principal de otras recetas de pasta, risottos, carne o pescado.

MANTEQUILLA TRUFADA

INGREDIENTES

- 250 g mantequilla
- 10 g trufa negra

ELABORACIÓN

Poner la mantequilla en pomada, rallar la trufa y mezclar con un tenedor hasta que quede homogénea.

Meter al frigorífico hasta que se solidifique y consumir pasados cuatro días.

RECETA APORTADA POR

Enrique Gonzalo

FATCLM
Federación de Asocs. de Truficultores de Castilla-La Mancha

Usos culinarios

Para acompañar carnes a la plancha o brasa.

SALSA TRUFADA

INGREDIENTES

- 50 g. mantequilla trufada
- 500 g. caldo de carne
- 50 g. harina de trigo Santa Rita
- 50 g. cebolla en brunoisse
- 15 g. trufa negra fresca

ELABORACIÓN

Pochar la cebolla en la mantequilla. 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 brunoisse para apreciar ésta en la salsa.

Si viésemos que queda un poco floja de sabor a trufa, añadir un poco de jugo de trufa.

imagen: azerbaijan_stockers

RECETA APORTADA POR

Enrique Gonzalo

FATCLM
Federación de Asocs. de Truficultores de Castilla-La Mancha

Usos culinarios

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

ACEITE TRUFADO

INGREDIENTES

- 200 ml. aceite de oliva de baja acidez
- 25 g. trufa negra

ELABORACIÓN

Envasar el aceite y la trufa laminada al vacío.

Cocinar a 60ºC en un aparato de cocción a baja temperatura durante 2 horas.

Enfriar y utilizar al gusto.

RECETA APORTADA POR

Enrique Gonzalo

FATCLM
Federación de Asocs. de Truficultores de Castilla-La Mancha

Usos culinarios

Ideal para carnes de caza

PURÉ DE PATATA TRUFADA

INGREDIENTES

- 350 g. patatas de Checa
- 2 cucharadas mantequilla
- 3 cucharadas crema de leche para cocinar
- 3 cucharadas leche
- 1/2 trufa negra
- Sal
- Nuez moscada molida

ELABORACIÓN

Pelar las patatas y cocer en agua con sal hasta que estén tiernas.

Colar y aplastar con un tenedor.

Volver a colocar en la olla y añadir el resto de los ingredientes incluida la trufa rallada.

Batir bien y servir caliente.

RECETA APORTADA POR

Enrique Gonzalo

FATCLM
Federación de Asocs. de Truficultores de Castilla-La Mancha

Usos culinarios

Ideal para acompañar las patatas, carnes o pescados. Puede guardarse en un tarro de cristal en la nevera para que dure unos días.

MAYONESA TRUFADA

INGREDIENTES

- 1 trufa negra
- 250 ml aceite de oliva
- 1 yema de huevo
- 1 pizca de sal de mar

ELABORACIÓN

Para trufar el aceite de oliva con el que haremos la mayonesa después, cortar la trufa en láminas y dejarlas caer dentro del recipiente del aceite, dejándolo unos días para que coja bien el gusto persistente y terroso de la trufa negra. Cuanto más tiempo lo dejemos, más intenso será el sabor.

Sacar las láminas de trufa y picarlas bien.

Montar una mayonesa con el aceite trufado, el huevo y una pizca de sal de mar.

Para terminar, mezclar con cuidado las virutas de trufa con la mayonesa trufada.

RECETA APORTADA POR

Enrique Gonzalo

FATCLM
Federación de Asocs. de Truficultores de Castilla-La Mancha

Usos culinarios

Los huevos fritos, poché o revueltos son un manjar en sí mismos, rallando un poco de trufa por encima en el momento de servirlos.

Ideales también para hacer mayonesas, bechamel, salsas o revueltos.

HUEVOS TRUFADOS

INGREDIENTES

- 6 huevos
- 20 g. trufa negra

ELABORACIÓN

Poner la Trufa Negra Fresca junto con los huevos a a trufar, en un recipiente con tapa hermética, preferiblemente de vidrio, dentro de la nevera. Es recomendable añadir una hoja de papel de cocina para que absorba la humedad del interior del tarro y para que la trufa no entre en contacto directo con los huevos.

En 48 horas los huevos adquieren el aroma característico de la Trufa Negra.

La cáscara de los huevos es muy porosa y permite el paso de los aromas de cualquier variedad de trufa, pero la *Tuber melanosporum* es la de mejor calidad de las que se producen en nuestro territorio.

RECETA APORTADA POR

Rubén Urbano Ramiréz

PARADORES
Hoteles & Restaurantes
Castillo de Sigüenza

Usos culinarios

Para acompañar carnes y pescados

REDUCCIÓN DE TRUFA NEGRA

INGREDIENTES

- 50 g. mantequilla
- 3 g. pimienta negra
- 50 ml. vino oloroso
- 100 ml. vino tinto seco
- 5 g. maicena
- 150 g. setas silvestres
- 50 g. trufa negra
- 5 g. aceite de oliva D.O. La Alcarria trufado
- 3 g. tomillo
- 15 g. cacao en polvo
- Vinagre de Jerez
- Sal
- 300 ml. agua

ELABORACIÓN

Pochar las chalotas en brunoise en la mantequilla, sal y pimienta. Añadir el vino oloroso y el tinto y reducir durante 2 minutos.

Añadir setas trituradas, trufa rallada, aceite de trufa y tomillo y cocinar todo 5 minutos más.

Agregar la maicena diluida en agua y vinagre, dejar cocer hasta obtener la textura densa.

CUÁNDO Y DONDE COMPRAR TRUFA FRESCA

La época en la que las trufas negras, *Tuber melanosporum*, alcanzan su grado de maduración óptimo es en pleno invierno.

Entre finales de noviembre y finales de marzo se puede comprar trufa negra fresca *Tuber melanosporum*. Cuando bajan las temperaturas y llegan las primeras heladas empieza la recolección de trufas en nuestra región y es entonces cuando podemos acudir a los establecimientos locales que habitualmente las venden o incluso comprarlas por internet.

Tipos de establecimientos en los que puedes encontrar trufas frescas:

- Fruterías tradicionales, aunque no es un producto muy común, cada vez más tiendas lo ofrecen ante la creciente demanda de sus clientes.

- Mercados de abastos, donde ya es posible incluso la degustación in situ y el maridaje con vinos y cerveza en muchas capitales de provincia.

- Tienda online, es el canal de venta más utilizado en zonas no productoras de trufa a nivel global. Existen multitud de web en la que poder comprarla y que te la envien a casa.

- Envasadoras de Trufa, estas suelen ser las mismas que venden en tienda online, pero con el valor añadido de que suelen ser productores de trufa (truficultores), te aconsejan personalmente, y te las llevas en el momento.

- Tiendas delicatessen, por tratarse de un producto gourmet altamente valorado e la alta gastronomía.

• Tiendas de productos ecológicos, pues no olvidemos que se trata de un producto fresco que se cultiva con métodos tradicionales.

• Supermercados y grandes superficies: es cada vez más frecuente que ofrezcan productos de temporada y de cercanía, así como todo tipo de productos trufados.

• Tiendas especializadas en micología, aunque la trufa no es ni una seta ni un hongo propiamente dicho, sino el fruto subterráneo de un hongo, gastronómicamente tienen mucho en común y comparten también la temporada de recolección.

Toda la información en:

www.truficultoresclm.com

FATCLM

RESTAURANTES COLABORADORES

GUADALAJARA

1 la Nouba

2 EL BUEN VIVIR

3 LA PASTA

AZUQUECA

4 La Silla Encantada

VALDELUZ

5 GOLF VALDELUZ

HORCHE

6 La Fuencarta

TORIJA

7 POCHOLO RESTAURANTE ASADOR TORIJA

BRIHUEGA

8 Villa de Brihuega

SIGÜENZA

9 ATRIO

10 LA TASCONA DE LA CARCEL

11 PARADORES Castillo de Sigüenza

12 ALBERGUE Ciudad del Doncel AVENTURASML

MOLINA DE ARAGÓN

13 Los Batanes

SOLANILLOS DEL EXTREMO

14 SB

MASEGOSO DE TAJUÑA

15 Restaurante Hostal Las Vegas

CIFUENTES

16 LA ESQUINITA

GUÍA DE ARMONIZACIÓN

VINOS

101 BLANCO

ARIS -
Mariscal

GEWÜRZTRAMINER -
Finca Rionegro

102 BLANCO ESPUMOSO

DOMINICVM SEMISECO -
Mariscal

103 TINTO

FINCA RIO NEGRO -
Finca Rionegro

992 -
Finca Rionegro

LEÓN COBARDE -
Bodegas y Viñedos Alcarreños

MAGO DE PIOZ 4 meses -
Bodegas y Viñedos Alcarreños

104 TINTO CRIANZA

MAGO DE PIOZ CRIANZA -
Bodegas y Viñedos Alcarreños

SEÑORÍO DE MARICAL -
Bodegas Mariscal

TIERRA RUBIA -
Bodegas Marical

BLANCA PEÑA MODELO -
Bodegas y Viñedos Alcarreños

BLANCA PEÑA - Bodegas y Viñedos Alcarreños

105 TINTO RESERVA

5º AÑO -
Finca Rionegro

CUEVA DE LOS JUDÍOS -
Bodegas Mariscal

CERVEZAS

001 IPA

IPA ATRIO - Atrio

IMPERIAL RED IPA - Arriaca

002 ALE

5 MALTAS - La Balluca

RUBIA - La Balluca

RUBIA - Arriaca

CENTENO Arriaca

PALE ALE - Aurora

CASIMIRO ALE - Mahou

003 TRIGO

DESPELTA - Vulturis

TRIGO - Arriaca

TRIGO - La Balluca

004 BARRICA

BARRICA ORIGINAL - Mahou

BARRICA BOURDON - Mahou

BARRICA 12 MESES - Mahou

BARRICA ALMA DE VIÑA - Mahou

005 PILSNER

PILSNER - Atrio

006 SAISON

ALKALATHEM SAISON LAVANDA - Vulturis

007 ITALIAN GRAPE

GRAPE HOP! - Vulturis

008 AMBER

RYE MATTER - Vulturis

AMBER SKAY - Vulturis

009 LAGER

MAESTRA DOBLE LÚPULO - Mahou

ÍNDICE DE RECETAS

NOMBRE			
Aceite trufado			
Arroz con setas y trufas	2	30’	BAJA
Canelones rellenos de setas y foie al aroma de trufa fresca	4	45’	ALTA
Carpaccio de ternera con trufa	1	15’	MODERADA
Carrilleras a la trufa negra	4	45’	MODERADA
Consomé trufado	20	4h.	BAJA
Crema de queso manquego trufada			
Cuajada de leche de cabra fresca con trufa	5	2h.	BAJA
Ensalada de tomate, trufa negra y queso curado	2	15’	BAJA
Fideos de arroz con setas de cardo y mantequilla de trufa	2	15’	BAJA
Hamburguesa con trufas	4	40’	BAJA
Huevos rotos con trufa	2	15’	BAJA
Huevos trufados			
Jarrete glaseado con trufa y pan brioche para mojar	1	4h.	MODERADA
Manitas de cerdo con boletus y trufas	2	60’	MODERADA
Mantequilla trufada			
Mayonesa trufada			
Panna cotta de chocolate blanco con trufa y miel de lavanda	3	8h.	BAJA

NOMBRE			
Pasta fresca con carbonara trufada	2	20’	BAJA
Potito trufado encantado	2	45’	MODERADA
Puré de patata trufado			
Reducción de trufa negra			
Revuelto de la casa trufado	4	15’	BAJA
Salsa trufada			
Sillar de lechal trufado a la miel de romero	2	+90’	MODERADA
Solomillo de cerdo ibérico a la miel de lavanda con risotto de colifror y trufa	4	45’	MODERADA
Sorpresa de patata con hongos y huevo y trufa	4	30’	BAJA
Taco de bacalao con ragout de hongos y trufa negra y espuma de azafrán y miel	4	45’	ALTA
Tallarines a la crema sobre carpaccio de champiñón y trufa	2	20’	BAJA
Tarta de queso con trufa	6	90’	MODERADA
Tartar de trucha con reducción de trufa negra y setas seguntinas	4	45’	MODERADA
Tartar de solomillo de la Sierra Norte y trufa	2	15’	MODERADA
Trucha de río con trufa en papillote	4	5h.	MODERADA
Tortilla de patata trufada	6	45’	BAJA
Vieira con cecina y trufa en papillote	1	15’	MODERADA

ICONOS

COMENSALES

TIEMPO ESTIMADO

NIVEL DE DIFICULTAD

ENTRANTES

PLATOS PRINCIPALES

POSTRES

TRUFAR PRODUCTOS

FATCLM

Federación de Asocs. de Truficultores de Castilla-La Mancha

PATROCINA:

DIPUTACIÓN DE GUADALAJARA

COLABORA:

CEOE CEPYME GUADALAJARA

apag coagral

FEDERACIÓN PROVINCIAL DE TURISMO Y HOSTELERÍA DE GUADALAJARA