Cintas de Trufa con Wok de Shiitakes

Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades
Ajo negro: 1 Diente
Ciboulette: 1 Manojo
Harina: 300 grs
Nata al 35%: 300 Ml
Shiitakes: 300 grs
Aceite de trufa: c/n
Trufas: 3 Unidades
Huevos: 3 Unidades
Jerez: 40 Ml
Queso feta: 100 grs
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

Pasta

- Mezclar la *harina*, los huevos, las trufas trituradas y un chorrito de aceite de trufa.
- Amasar y dejar reposar.
- Pasar el tiempo de descanso, estirar y cortar cintas de 1 cm de ancho y 3-5mm de grosor.
- Secar durante al menos 15 minutos.

Terminación

- En un wok, calentar aceite de oliva y echar el *ajo*.
- Cortar la *cebolla* en gajos y *saltear*.
- Agregar los shiitakes cortados en juliana y cuando esté todo bien dorado, agregar la *harina*.
- Añadir el jerez y cocinar hasta evaporar alcohol.
- Añadir la *nata* y dejamos que hierva.
- Agregar *cebollino* picado y reservar.
- Cocer la pasta en abundante agua hirviendo con sal.
- Retirar y echar directamente sobre el wok.
- Añadir aceite de trufa y trozos de feta

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cintas-de-trufa-con-wok-de-shiitakes