Crema de aceite de trufa con huevo a baja temperatura

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de trufa

Crema de leche: 250 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Yemas: 2 Unidades
Aceite de trufas: 35 cc

Crouton de brioche

Manteca clarificada: 50 grs.
Pan Brioche: 1 Unidad

Huevos a baja temperatura

Huevos: 3 Unidades

Morcilla

Morcilla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Portobellos confitados

Romero fresco: 1 Rama
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 250 cc
Portobellos: 100 grs.

Sopa de echalottes

Manteca: 50 g
Cognac: 100 cc
Fondo de Carne: 200 cc
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Echalottes: 6 Unidades

Varios

Polvo de hongos de pino: A gusto

Brotes de repollo colorado: A gusto

Preparación de la Receta

Crema de trufa

- En un bowl coloque las yemas, mezcle hasta desarmarlas, luego incorpore la **crema** de leche, mezcle hasta integrar los ingredientes y sazone con sal y pimienta, por ultimo perfume con aceite de trufa, mezcle nuevamente.
- Vierta la preparación en recipientes individuales aptos para horno llenando solo hasta la mitad, colóquelos sobre una placa y cocine a baño María en horno precalentado a 150°C durante aproximadamente 15 minutos.

Crouton de brioche

- Corte el pan en rectángulos de aproximadamente 4cm de ancho por 5cm de largo, acomódelos sobre una placa y píntelos con *manteca* clarificada, cocine en el horno hasta dorarlos levemente.

Portobellos confitados

- Sazone los *hongos* con sal y pimienta negra.
- En una *cacerola* coloque el aceite de oliva, el *romero* y el diente de *ajo* machacado, lleve a fuego bajo y cuando la temperatura llegue a los 60°C incorpore los *hongos* portobellos, cocine durante unos minutos y retire.

Sopa de echalottes

- Pele y corte los echalottes en pluma.
- Lleve una *cacerola* al fuego y agregue *manteca* junto con el aceite de oliva, una vez que la *manteca* se funda incorpore los echalottes, sazone con sal y cocine a fuego medio, cuando estén transparentes lleve el fuego a máximo y desglace con cognac, una vez que se evapore el alcohol cubra con el caldo de carne y cuando rompa hervor deje reducir a fuego mínimo.

Morcilla

- Pele la *morcilla* y córtela pequeños cubitos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle los cubitos de mocilla solo unos minutos.

Huevos a baja temperatura

- Forre la base de una budinera con papel absorbente, luego acomode los huevos.
- En una *cacerola* coloque abundante agua y lleve a fuego, una vez que llegue a los 60°C vierta el agua sobre los huevos, cubra la budinera con papel aluminio y cocine en horno precalentado a 60°C durante 1 hora.

Armado

- Acomode sobre la *sopa* de trufa un rectángulo de pan brioche y sobre este un **huevo**, rompa suavemente la cáscara y acomode el **huevo** sobre el pan.
- Salsee con la *sopa* echalottes.

Presentación

- Decore el plato de presentación con los cubitos de *morcilla* y los portobellos confitados, espolvoree con el polvo de *hongos* y los brotes de *repollo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-de-aceite-de-trufa-con-huevo-a-baja-temperatura