

Degustación de Trufa Negra



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad

Papa amarilla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: c/n

Hongos boletus: 2 Unidades

Sal: c/n

Trufa negra: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Machacar la *patata* con un tenedor y *aliñar* con aceite de oliva virgen extra y sal
- Cascar el *huevo* en abundante agua hirviendo con sal y *vinagre* durante 3-4 minutos.
- Servir el puré de *patata*, el *huevo* escalfado por encima, el boletus laminado y la trufa laminada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/degustacion-de-trufa-negra>