Meat Ball Fondant

Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Ajetes: 2 Unidades
Chalotas: 2 Unidades
Queso de Cabra: c/n
Sal y Pimienta: c/n
Aceite de trufa: c/n
Carne picada de ternera y cerdo (60 y 40):
Harina: c/n
Queso Crema: c/n
Trufa en conserva: c/n

Preparación de la Receta

- Preparar un sofrito de *chalota* y ajete picados.
- Salpimentar la mezcla de carnes picadas y las añadimos al sofrito cuando esté listo.
- Aparte, preparar una mezcla en un bol de queso de cabra y queso *crema* (más cantidad de este último) y le añadimos a esta mezcla trufa rallada y aceite de trufa.
- Coger la carne picada y formar una pequeña masa redonda algo aplanada.
- Hacer un hueco en medio y meter la mezcla de quesos con trufa.
- Cerrar la bola por encima, la pasamos por *harina* y la freímos en un cazo.
- Hornear hasta que el centro quede fundente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/meat-ball-fondant