

Panache de verduras con trufa negra

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Espárragos: 6 Unidades

Caldo De Pollo: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Zucchini: 6 Unidades

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Corazón de alcaucil: 5 Unidad

Trufa negra: 3 Unidad

Vinagre de jerez: 20 cc

Tomates deshidratados: 3 Rodajas

Papas pequeñas: 6 Unidades

Zanahorias: 6 Unidades

Chauchas: 20 Unidades

Aceite de trufas: 20 cc

Varios

Trufa negra: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte los corazones de *alcauciles* en cuartos.
- En una sartén rociado con aceite de oliva, saltee los *alcauciles*.
- Agregue el caldo de *pollo*, condimente con sal y pimienta, cubra con un papel *manteca* y cocine a fuego suave.
- Retire los extremos de las chauchas y corte al bias.
- Limpie los espárragos.
- Corte los zuchinis a la mitad y en cuartos.
- Limpie las zanahorias cambray y corte al medio a lo largo.
- Corte las papas cambray al medio.
- En una olla con agua hirviendo salada cocine por separado, las chauchas, los zuchinnis y los espárragos.
- Retire y coloque en un bowl con agua helada.
- Escurra y corte los espárragos a la mitad.
- Pique la trufa.

- En una sartén rociada con aceite de oliva saltee, todas las verduras.
- Agregue el *tomate* deshidratado, sal, pimienta , la trufa picada, el caldo de *pollo*, el *vinagre* de jerez, el aceite de trufa y el aceite de oliva.

Presentación

- Corte la trufa negra en láminas.
- Sirva en un plato de barro, junto con los *alcauciles*. Decore con láminas de trufa negra.

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