

ALBÓNDIGAS TRUFADAS, ASADAS Y CONFITADAS

INGREDIENTES

(Para seis comensales)

- Trufa negra '*Melanosporum*', de 7 a 30 g cada una
- 400 g de carne de papada de cerdo, picada
- 1 huevo de corral
- 100 g de telilla de cerdo
- 500 g patatas del '*buffet*'
- Un poco de espinacas
- 200 g de mantiguilla
- 100 g de queso de vaca cremoso
- Una rebanada de pan de '*pagés*' seco
- 480 g de aceite de girasol
- Leche
- Pimienta negra en grano
- Sal

EL ACEITE DE TRUFAS



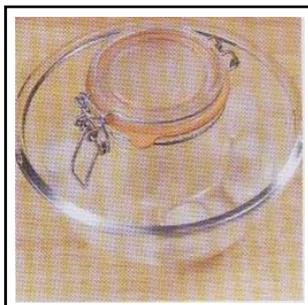
El día anterior (por lo menos), preparar el aceite de trufa. En un tarro de conserva, sumergir 1 trufa negra (50 g) en aceite de girasol y sazonar con un poco de sal. Cerrar el tarro y ponerlo al baño maría hasta que alcance unos 55 °C. Retirar. Cuando esté frío, introducirlo en la nevera.

LAS ALBÓNDIGAS

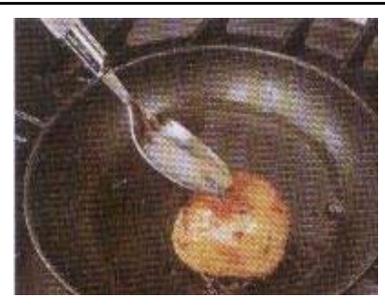


Poner la carne de *papada de cerdo picado* en un cuenco pequeño y añadir 1/2 huevo de corral (*ligeramente batido*), la rebanada de pan de '*pagés*', remojada en leche (*finamente partido en trozos*). Añadir sal y pimienta negra, recién molida. Mezclar bien con una espátula.

Cortar 6 cuadrados de *telilla de cerdo* de unos 25 por 25 centímetros. Extenderlos sobre la mesa.



Limpiar la trufa con un cepillo suave. *Hacer 6 albóndigas con la carne picada y colocar 1 trufa en el centro de cada una*. Poner la albóndiga encima del cuadrado de *telilla* de cerdo y envolverla bien.



Colocar cada una de las 6 albóndigas en tarros de conserva con tapa, cubiertas con 80 g de aceite de trufa. Cocer al baño maría durante 1 hora entre 75 y 80 °C. ¡No debe hervir!

Enfriar los tarros en un cuenco con agua y hielo para detener la cocción. Las albóndigas ya están confitadas y pueden conservarse en el tarro por lo menos 45 días.

EL PURÉ DE PATATAS

Pelar y cortar las patatas y un poco de espinacas, salarlas y hervirlas. Escurrir, reservar el agua de la cocción y colarlas en un cuenco.

(Nota del traductor: el color del plato se tiñe de verde claro poniendo, por ejemplo, un poco de espinacas o acelgas. El color de la patata es blanco y desvirtúa el plato, puesto que los platos son generalmente blancos).

Con el puré aún caliente, añadir la mantequilla y el queso de vaca cremoso, pelado y calentado en el microondas. Si queda muy espeso se puede agregar un poco de agua de la cocción.

PRESENTACIÓN

Calentar los tarros con las albóndigas al baño maría 10 minutos, a 75 °C. ¡No debe hervir!. En una sartén antiadherente, freír las albóndigas con un poco del aceite de confitarlas.

Añadir al puré, unas cucharadas de la grasa de cocción de las albóndigas, depositada en el fondo de los tarros. Mezclarlos. Poner un poco de puré (teñido con espinacas) en cada plato. Encima, colocar 1 albóndiga y rociarla con 2 cucharadas más de la grasa de los tarros. Hornear los platos 2 minutos.

BIBLIOGRAFÍA

Ardiá, F. y otros (Editor), 'La Nueva Cocina' (Fascículo: 10 -de 12-: 'Suquets y Cazuelas'), Editorial Sol 90, Barcelona, 2001 (Restaurante 'Can Jubany', Calldetenes (Barcelona). Restaurador: 'Nandu' Jubany. Páginas 4 y 5).

EL PLATILLO



ALBÓNDIGAS TRUFADAS, ASADAS Y CONFITADAS