DIPUTACION DE HUESCA

trufa-te 6

Sexta edición
Sabiñánigo

23 de febrero de 2013
A partir de las 19 h.
Pabellón Polideportivo

la trufa negra *Tuber melanosporum*

El despliegue gastronómico de la trufa comenzó en el siglo XVI. Su consumo estaba reservado a la realeza y a la nobleza, especialmente en Francia e Italia. Su cultivo comenzó en Francia en el siglo XIX. Jean Anthelme Brillet-Savarin (1755-1826) está considerado el fundador de la gastronomía moderna. Este francés, autor del libro *Fisiología del gusto*, contribuyó decisivamente a consagrar el valor gastronómico de la trufa. La bautizó como el «diamante de la cocina», tomando como referencia la forma poligonal de las verrugas del peridio y su alto valor.

Delicia María Luisa

Restaurante La Variante

Ingredientes

Patatas, queso de cabra, sal, clara de huevo, aceite, reducción de cangrejo de mar y trufa.

Elaboración

En primer lugar cocer la patata al vapor, una vez templada triturar hasta conseguir una textura de puré compacta, añadir la trufa y el queso de cabra. Rectificar de sal y dejar enfriar. Posteriormente dar forma, rebozar con clara de huevo y dorar en aceite muy caliente.

Para presentar colocar sobre una reducción de cangrejo de mar y decorar con palitos de hojaldre.

Langostino crujiente con salsa de yogur trufada

Restaurante Elovelys

Ingredientes

Langostinos, maíz frito, yogur natural desnatado, aceite, vinagre, sal, mostaza y trufa.

Elaboración

Langostino: en primer lugar rebozar el langostino en el maíz frito, que previamente debe triturarse.

Salsa: mezclar bien el resto de ingredientes.

Ravioli, sablé de trufa y su yema en sferificación

Sala Corleone

Ingredientes

Láminas de pasta Wan tum, apio, zanahoria, secreto ibérico, almendras, nueces, piñones, pan rallado, tinta de calamar, cebollas, pimientos rojos, tomate, jamón, caldo de verduras, agua, almíbar, gel vegetal, sal, aceite de oliva, pimienta blanca, cúrcuma y trufa negra.

Elaboración

Para el ravioli: cortar finamente la zanahoria, el apio y la trufa y rehogar al dente junto con el secreto en una sartén. Rellenar las láminas de pasta con la farsa, sellar el ravioli y cocer al vapor 5 minutos a 90ºC.

Para la yema trufada: cortar las cebollas, pimientos, jamón y rehogar. Añadir el tomate troceado, la trufa y dejar cocer con el caldo de verduras. Quitar la trufa del guiso, pasar la salsa, rectificar y añadir de nuevo a la salsa la trufa una vez picada. Poner en moldes semiesféricos y congelar. Después realizar la sferificación con las yemas congeladas. Conservar en frío.

Para la pâte sablé: mezclar los frutos secos, el pan rallado y las trufas. Sobre papel de cocina extender la mezcla y dejar en láminas finas. Enfriar, cortar en placas y cocer al horno 3 minutos a 200ºC.

Para presentar: calentar en horno suave las tres elaboraciones, laminar trufa negra encima y decorar con brotes verdes.

Ajoarriero trufado

Restaurante Casbas

Ingredientes

Bacalao salado, patatas, cebolla, ajo, huevo, pasta brick, aceite de oliva y trufa negra.

Elaboración

Desmenuzar el bacalao y desalar durante dos días.

Una vez escurrido se coloca en la sartén con abundante aceite de oliva, cebolla y ajo. La patata se fríe en una sartén aparte. Posteriormente se unen los ingredientes y se cocina a fuego muy lento. Seguidamente se baten varios huevos y mezclan bien.

Con la mezcla resultante se rellena la pasta brick, dándole forma de canelón y se hornea durante 8 minutos a 210ºC.

En el momento de servir añadir trufa negra rallada y aceite de oliva.

Tosta de solomillo ibérico gratinado al aroma de trufa

Hotel Villa Virginia / Hotel Micasa

Ingredientes

Solomillo ibérico, pan, muselina de trufa, sal y aceite.

Elaboración

Trocear un medallón de solomillo ibérico y hacer en la parrilla. Salpimentar y colocar sobre una tostada de pan. A continuación gratinar con una muselina de trufa en la salamandra.

Té trufas

Restaurante La Pardina

Ingredientes

Trompeta de los muertos, harina de almendra, azúcar, boletus, nata, huevo, cola de pescado (gelatina), té verde, trufa, morcilla, nuez y germinados frescos.

Elaboración

Tierra de setas: se mezcla la trompeta de los muertos con harina de almendras, azúcar y boletus hasta obtener una masa granulada.

Mousse: infusionar la nata con el té y melificar. Se reserva y una vez fría se monta la nata.

Trufa: cocinar la morcilla con cebolla confitada y una brunoisse de manzana, triturar y a la mezcla resultante añadir el resto de ingredientes. Para finalizar decorar con germinados frescos.

Carrilleras de ternera con trufa y crujiente de bacon

Restaurante El Paréntesis

Ingredientes

1 kg de carrilleras, 100 g de pimiento verde, 100 g de pimiento rojo, 100 g de cebolla, 100 g de zanahoria, bacon, vino somontano, sal, clavo y trufa.

Elaboración

En primer lugar limpiar y trocear las hortalizas. Seguidamente cocer al vapor junto con las carrilleras, clavo y sal. Reservar las carrilleras.

Para la salsa se trituran las hortalizas y se añade el vino. Después se vuelven a incorporar las carrilleras a la salsa.

Introducir en el horno, a unos 180ºC, el bacon sobre una papel de pastelería y cocer durante 10 minutos.

Para presentar colocar sobre las carrilleras trufa rallada y el crujiente de bacon.

Islas de naranja y chocolate al aroma de trufa

Restaurante El Fogón del Hogar

Ingredientes

Nata para montar, huevos, maizena, gelatina de naranja, harina de trigo, aceite de girasol, azúcar blanca, naranjas de zumo, pieles de naranja confitadas, chocolate negro en polvo y trufa.

Elaboración

Para hacer el bizcocho mezclar los huevos, azúcar, nata, aceite, harina y el chocolate negro en polvo. Hornear durante 20 minutos a 220ºC y reservar.

Para la salsa, poner un cazo en el fuego con la nata y un poco de maizena sin que llegue a hervir, dejarla reposar 20 minutos. En un bol, batir las yemas con el azúcar. Mezclar la nata con las yemas, y ponerlas en el fuego. Cuando empiece a hervir, bajar el fuego y por por último añadir el zumo de las naranjas.

Hacer las "islas" igual que la salsa anterior, pero añadir más maizena con el fin de espesar la salsa para que tome textura de crema.

Presentar el plato con el bizcocho de chocolate y las "islas" sobre la salsa de naranja. Decorar con pieles de naranja confitadas y trufa.

COLABORA

Restaurante La Variante

Restaurante Elovelys

Sala Corleone

Restaurante Casbas

Hotel Villa Virginia / Hotel Micasa

Restaurante La Pardina

Restaurante El Paréntesis

Restaurante El Fogón del Hogar

consejo regulador de la denominación de origen SOMONTANO

San Miguel

Veri EL AGUA DEL PIRINEO

VIVAS del Turbón

Huesca Pirineos Hautes Pyrénées

Unión Europea Fondo Europeo de Desarrollo Regional

COOPERACIÓN COOPÉRATION TERRITORIAL TERRITORIALE ESPAÑA-FRANCE-ANDORRA 2007-2013

Ayuntamiento de Sabiñánigo

ASOCIACIÓN DE RECOLECTORES Y CULTIVADORES DE TRUFA DE ARAGÓN