

Javier Prieto

Hacienda Zorita, Valverdón

Cocina: Vanguardia



Juego de trufas al chocolate

INGREDIENTES (4 personas)

600 gr. de cobertura
de chocolate negro

600 gr. de cobertura
de chocolate blanco

160 gr. de manteca
de cerdo ibérico

200 ml. de Brandy Tandy

100 gr. de queso curado en
polvo y rallado

100 gr. de polvo
de jamón ibérico

10 gr. de pimienta negra

10 gr. de jengibre en polvo

2 guindillas cayena

Elaboración:

Fundir cada una de las coberturas por separado con 80 gr. de manteca de cerdo ibérico en el microondas, con cuidado de no quemar la cobertura.

Atemperar, añadir el brandy removiendo sin que entre aire. Dejar reposar para que tome cuerpo.

Formar bolas redondas a mano con cada masa de cobertura.

Las bolas de cobertura blanca se rebozarán equitativamente por: tandori, polvo de jamón y jengibre en polvo.

Las bolas de cobertura negra se rebozarán equitativamente con: queso curado rallado, pimienta negra y guindilla.

Conseguiremos de esta manera 6 pequeñas trufas por ración, cada una de un sabor.

Tiempo de elaboración:

1 hora y 30 minutos.

