

Albóndigas de morucha con trufa líquida y queso de zamora

Ingredientes (para 10 personas):

Para la albóndiga:
- 1 kg de carne de morucha picada
- 100 gr de sebo de cordero (redaño)
- 3 huevos

- 3 dientes de ajo
- 200 gr de miga de pan
- perejil y sal
- pimienta negra
- 50 gr de trufa de verano (tuber astivium)

Para el puré de manzana reineta:

- 3 manzanas reineta
- canela en rama
- 50 gr mantequilla

Para el sólido de trufa:
- 200 cl de jugo de carne
- 4 gr de agar-agar
- 2 gr de extracto de trufa



Autor: Víctor Gutiérrez
Restaurante: Víctor Gutiérrez. Salamanca
Cocina: Vanguardia

Elaboración albóndiga: Juntamos todos los ingredientes para hacer unas albóndigas tradicionales, pero con la trufa líquida por dentro. Envolvemos las albóndigas con el redaño. Las pasamos por harina y las freímos.
Elaboración puré de manzana: Asar las manzanas reinetas con la mantequilla y un trocito de canela. Cuando esté asada, quitar la piel y triturar.
Elaboración del sólido de trufa: Se calienta una parte del jugo; luego añadiremos el extracto de trufa y el agar-agar. Dejamos enfriar para luego introducir en el centro de la albóndiga, y cuando friamos ésta la trufa quede líquida en el centro de la albóndiga.

Preparación:

Elaborar una albóndiga e introducir un trozo de gelatina de trufa (sólido de trufa). Envolver en el redaño.

Acabado y Presentación:

Se hace un cordón con el puré de manzana. Se fríen las albóndigas; se cubren de jugo de carne y se les pone el queso rallado por encima. También podemos añadir unas láminas de trufa fresca.

