

Estofado de setas, salsa perigueux y coulant de yema campera

media

Ingredientes

Estofado de setas

- 200 g de ajo
- 2 kg de cebolla morada
- 0,5 kg de mantequilla
- 2 kg de champiñones

Salsa perigueux

- 500 g de glace
- 80 g de mantequilla
- 10 g de trufa negra

Ninyo Yaki. Para la masa

- 2 kg de setas de ostra
- 1 kg de sitake
- 1 kg de rebozuelo
- 1 kg de boletus
- 50 g de trompeta deshidratada
- 1 kg de cardo de cultivo
- 445 g de harina
- 4,5 g de bicarbonato
- 6 huevos
- Sal
- 90 g de azúcar
- 24 g de miel
- 1kg de setas silvestres

- 130 g de agua
- 300 g de glace ternera para la yema
- 2 litros caldo de ave
- 1 litro yemas
- Tomillo
- Romero

Preparación

Estofado de setas

- Pochar el ajo y la cebolla en la mantequilla.
- Añadir las setas en el mirepoix poco a poco.
- Escaldar la trompeta. Picar y añadir.
- Triturar los boletus y añadir.
- Agregar el glace, el caldo de ave y los aromas.
- Rectificar de sal y pimienta.

Ninyyo Yaki

- Batir todos los ingredientes salvo el bicarbonato que se agrega justo al final.
- Añadir el bicarbonato y mezclar.
- Reservar.

Para la yema

- Infusionar el caldo de ave con el tomillo. Enfriar y mezclar con la yema.
- Congelar en moldes de semiesfera.
- Pasar las esferas por la masa con una aguja y freír a unos 190 grados.
- Atemperar y reservar.

Montaje

- Poner en la base el estofado.
- Salsear con el perigueux.
- Calentar la yema (volver a freír) y colocar.