

Boletus pinícola frescos con salsa de mantequilla de oveja, trufa y yema cuajada

difícil

Ingredientes

- 300 g de Boletus frescos

Para la salsa:

- 200 g de mantequilla de oveja
- 20 g de trufa fresca
- 300 g de patata cocida
- 300 ml de leche fresca
- 1 carbón encendido
- 2 ramas de tomillo
- Sal y pimienta

Para la yema cuajada:

- 500 g de yema de huevo pasteurizada

Preparación

Preparación:

- Pelar y limpiar los boletus.
- Infundir los recortes con el tomillo y la mantequilla. Añadir el carbón encendido y tapar con film.

- Filtrar la mantequilla con paño de tela y realizar la salsa con el resto de ingredientes en la Termomix.
- Envasar la yema al vacío con un punto de sal y cocinar a 65 grados una hora. Enfriar y meter en mangas pequeñas.
- Saltear los boletus con mantequilla ahumada, poner en el plato, cubrir con salsa y terminar con la yema cuajada.