

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

Dificultad:

difícil

Nº de comensales: 1

## / 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.

- Infusionar 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.