

Anchoas ALBO con crema de trufa

INGREDIENTES PARA 5 PERSONAS:

Para la bresa:

40g de aceite de oliva suave
83g de puerro (980g en sucio)
130g de cebolla (140g en sucio)
91g de zanahoria (93g en sucio)
100g de tomate (110g en sucio)
0,3g de romero
0,3g de tomillo

1. Poner el aceite en un rondón y pochar la cebolla.
2. Seguidamente poner la zanahoria y el puerro y dejar cocinar hasta que esté todo bien cocinado.
3. Una vez esté bien cocinado incorporar el tomate cortado en dados y cocinar hasta que no haya líquido.
4. Reservar.

(Produce 350g de bresa terminada)

Para el jugo de ave:

210g de carcasas
160g de alitas
80g de bresa
30g de vino tinto
30g de oporto
12g de dientes ajo
1 litro de agua

1. Tostar los huesos y la carne en un horno a 180° hasta que estén bien dorados, pero con cuidado de que no se quemen para que no amarguen.
2. Poner la carne tostada y los huesos, la bresa y los vino en una olla.
3. Dejar reducir el vino casi a seco, en ese momento incorporar el agua.
4. Llevar a ebullición y dejar cocinar por espacio de 8 horas.
5. Colar el jugo por chino fino y luego por estameña
6. Poner a reducir hasta conseguir 200g de jugo terminado.

Para la crema de trufa:

25g trufa melanosporum
100g de jugo de ave
25g de aceite de girasol
0,04g xantana x cada 100
1,5g de sal fina
1,5g de esencia de trufa

1. Pondremos todos los ingredientes juntos y los emulsionaremos.

(Produce 150g de crema de trufa)

Otros:

3 latas de anchoas en aceite de
oliva ALBO
Flores de sauco

ACABADO Y PRESENTACIÓN

1. Cortamos las anchoas a lo largo en 3 trozos.
2. Disponemos las anchoas en el plato haciendo una especie de trenza y con forma de S.
3. Ponemos la salsa de trufa con la ayuda de un biberón y terminamos con la flor de sauco poniendo una a una con unas pinzas de precisión.