



Yema de huevo trufada

ELABORACIÓN

Yema

Separar las yemas de las claras. Conservar las yemas en agua, para que no pierdan ductilidad. Reservar.

Caldo

Poner el caldo de trufa en una reductora y texturizar con resource.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Sacar y escurrir las yemas. Con un utensilio punzante –una brocheta, por ejemplo– agujerear la membrana vitelina.

Con una jeringuilla, vaciar aproximadamente un 40 % del contenido de la yema.

Rellenar el volumen vaciado más un 20 % extra con el caldo de trufa hirviendo y acabar con escamas de sal y juliana de trufa.

INGREDIENTES

Para 4 personas

Yema

4 huevos frescos de producción ecológica

Caldo

48 ml de agua de trufa negra

Espesante resource

Acabado

C.S. de escamas de sal

C.S. de trufa negra cortada en juliana