



Así se cocinan las Trufas de Morcilla de Teror con velo crujiente y muselina de tomate de las islas, del Chef Braulio Rodríguez

PASOS PREVIOS

Ingredientes de la bechamel para 8 personas

*1 morcilla dulce de Teror, mediana, de unos 300 gramos
8 hojas de pasta o masa filo para el velo*

Bechamel:

90 gr o 6 cucharadas y media de mantequilla

90 gr o 3/4 tazas de de harina

Un pellizco de sal

Una pizca de pimienta blanca

Una pizca de nuez moscada

1 litro de leche caliente

Derretir la mantequilla en una cacerola sobre calor medio.

Añadir la pimienta, sal, nuez moscada y remover.

Añadir la harina y cocinar, removiendo sin parar durante un minuto.

Verter la leche caliente y seguir removiendo sin parar, hasta que esté suave y medio espesa.

Cuando esté templada la mezclamos con la morcilla y reservamos en frío.

Ingredientes de la muselina de tomate

Un chorrito de aceite de oliva suave

1 k de tomates o 6 tomates maduros

1 cebolleta fresca pequeña

Un pellizco de sal

Una pizca de pimentón ahumado dulce

Una cucharada pequeña de azúcar morena

Un vasito de vino blanco

Unas hojas de albahaca fresca

Unas hojas de tomillo fresco

200 ml de nata para cocinar

Hacemos una cruz en la base de los tomates con el cuchillo.
Escaldamos los tomates en agua hirviendo durante 2 minutos.
Los retiramos pasado los 2 minutos y los ponemos en agua fría con hielo durante un minuto.
Retiramos la piel, el corazón y las semillas.
Añadir el aceite en un sartén, incorporamos la cebolla y los tomates bien picados.
Añadir el pimentón, la sal y el azúcar moreno.
Regamos con el vino blanco y dejamos reducir hasta evaporar toda el agua del tomate.
Una vez evaporada el agua, añadimos las hierbas frescas y la nata.
Dejar hervir 5 minutos removiendo y retirar del fuego para reposar 5 minutos más.
Pasamos por el pasa-puré o batidora, tamizar o colar y ya tenemos la muselina de tomate, reservar en un calentados para que este tibia.

MONTAJE Y TERMINACIÓN DEL PLATO

Hacer 8 bolas redondas con la mezcla de la bechamel y la morcilla ya fría.
Con las hojas de pasta filo, cortar 8 cuadrados y con un pincel o brocha pintar con mantequilla derretida los 8 cuadrados.
Incorporar en el centro de cada cuadrado una trufa de morcilla, y cerrarla como un saquito girándola sobre sí misma para hacer el velo.
Precalentar el horno, en una placa de horno incorporar las trufas con su velo y horneamos 3 o 4 minutos a 190°-200° según horno de cada uno.
Salsear con la muselina haciendo un gran círculo en el centro del plato y encima incorporamos la trufa de morcilla con su velo crujiente.
Decorar al gusto de cada uno y disfrutar.

SUGERENCIA DEL CHEF

El plato se puede decorar con unos tropezones de foie de pato encima de cada trufa, cuando salgan del horno.