

Encenalls de pa torrat amb tòfona, oli i sal, a la mà

Ingredients:

1/2 barra de pa
oli d'oliva del bo
sal de Cambrils
tòfona

Elaboració:

Congelem la barra i la tallem molt fina amb la maquina de tallar embotits. Posem les llesques a torrar al forn amb un rajolí d'oli i un pessic de sal.

Ratllem mitja tòfona per aromatitzar l'equivalent a un xupito, d'oli del bo.

Servim sobre la mà el pa torrat i esmicolat, una mica d'oli i ratllem abundant tòfona.

D'una mossegada!

Bombó trufat de formatge fresc del Miracle

Ingredients:

250 g de quallada àcida del Miracle
200 g de carpaccio de vedella
1 tòfona
sal i pebre

Elaboració:

Amb les mans (netes) amanim el formatge amb tòfona ratllada, sal i pebre. Fem les boletes de formatge i les recobrim amb el carpaccio de vedella.

Ho servim amb una goteta d'oli del bo i una mica de tòfona ratllada.

Rösti trufada amb cansalada

Ingredients:

4 trumfos mitjans
200 g de panxeta fresca
1 tòfona

Elaboració:

Posem la panxeta a coure en una safata de forn alta, amb dos dits d'aigua i tapada a 180 graus unes 2 hores.

Un cop la cansalada es freda la tallem a daus petits. Reduïm el líquid de la safata en una paella amb una mica de vi ranci i una cullerada de sucre caramelitzat prèviament a la mateixa paella.

Pelem els trumfos i els ratllem. En un bol mescllem els dauets de cansalada i els trumfos ratllats. Hi ratllem tòfona abundant i salpebrem.

En una paella antiadherent posem els trumfos fent un cercle i els coem a foc lent. Podem afegir un rajolí d'oli si se'ns enganxa. Ho girem i servim el trumfo rösti amb un cordonet de la reducció de suc de rostí.



Taller de cuina amb tòfona

Receptes elaborades per Laia Coma i Roger Vilaginés del restaurant Mare de la Font, de Solsona

Organitza:



Amb la col·laboració de:

Operació INNOVATRUF



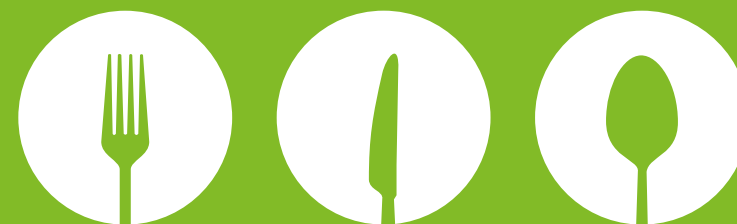
Generalitat
de Catalunya



El bosc,
primer recurs
de l'economia verda
PECT Projecte d'especialització
i competitivitat territorial



Unió Europea
Fons Europeu
de Desenvolupament Regional



Taller de cuina amb tòfona

5 de març de 2020



Record dels Macarrons del Cardenal

Ingredients:

Rigatone (macarrons grossos)
Bacó fumat
1 ceba
200ml nata líquida
50 g ceps
1 tòfona
Suc de rostit de vedella

Elaboració:

Bullim els macarrons al dente i els refresquem amb aigua freda per parar la cocció.

En una cassoleta posem a sofregir la panxeta o bacó. Afegim la ceba i quan és rossa els ceps tot picat petit. Un cop tenim el sofregidet, hi afegim una mica de crema de llet i ho lliguem amb maizena, buscant textura de massa de croqueta. Quan comenci a estar temperat, hi ratllem força tòfona i ho posem en una màniga pastissera.

Farcim els macarrons amb l'ajuda de la màniga pastissera. Afegim un cordonet suc de rostit, un pessic de parmesà i una bona rodanxa de tòfona

Botifarra de cotnes trufada amb mongetes

Ingredients:

700 g de magre de porc
100 g de pells de porc
12 g sal i 4 g de pebre mòlt
1 tòfona
1 budell prim de porc
250 g mongetes del ganxet
80 g mantega

Elaboració:

Bullim les cotnes (pells) 40 min a l'olla exprés. Amb la picadora, piquem el magre i les cotnes. Hi afegim la sal i el pebre, i força tòfona ratllada, i ho amanim vigorosament.

Embutim, i amb les puntes lligades amb cordill de bridar, bullim les butis 20 minuts en una olleta mitjana (podeu aprofitar l'olla exprés que encara és bruta i plena de l'aigua de les cotnes).

Saltegem les mongetes amb la mantega i les passem pel batedor (pimer). Hi afegim una mica de tòfona ratllada.

Esperem a que la buti sigui freda per poder-la tallar. Després la fregim a la paella i la servim sobre el llit de puré cremós de mongeta

Bomba de Black Angus de Cal Pepito a la Perigourdine

Ingredients:

600 g vedella black angus picada
sal, pebre,
salsa perrins
pa sec i un got de llet
all i julivert
150 g de foie micuit
3 kg d'ossos de vedella (genolls)
1kg de bresa (ceba, pastanaga i porro a daus grossos)
2 gots de vi negre
50 g de sucre
1 tros de pota de vedella

Elaboració:

Per la salsa:

Posem els ossos al forn a 220 graus fins que quedin ben torrats. En una cassola caramelitzem el sucre i un cop ben morè, afegim el vi negre i el reduïm a la meitat.

En una olla grossa enrossim les verdures, afegim els ossos torrats, el vi reduït i cobrim d'aigua. Bullir 4-5 hores. Colar el brou i fer-lo reduir fins aconseguir una consistència de salsa. Rectificar de sal i pebre.

Per la Mandonguilla:

Amanim la vedella amb sal i pebre, amb un raig de Perrins, all i julivert finament picat, tòfona ratllada i una mica de molla de pa sec remullat amb llet.

Amb les mans desfem el foie micuit i l'amassem amb una bona ratllada de tòfona.

Fem boletes de foie i les recobrim amb la carn picada fins a aconseguir mandonguilles farcides de foie.

Fregim les mandonguilles al gust i les salsem, servim amb unes rodanxes de tòfona per decorar.

Maridatge de vins i cava:

Cava Vilarnau Brut Barcelona

Benplantat blanc '19

Botellot Clos d'Agon '02