

CILINDROS DULCES *de* FARINATO *reellenos de* ESPUMA CALIENTE *de* PATATA TRUFADA *y* YEMA *de* HUEVO *de* CODORNIZ ESCALFADA

MARCOS VICENTE SÁNCHEZ
HOTEL VINCCI. Salamanca

Tiempo de elaboración: 1h30'



Ingredientes

CILINDROS: Pasta filo 3 hojas / Farinato de Ciudad Rodrigo 0,4 kg. / Nata 35% M.G. 0,2 l. / Miel 0,06 kg. / Azúcar glass 0,04 kg. / Una pizca de sal. **ESPUMA DE PATATA TRUFADA:** Patata 0,8 kg. / Nata 35% M.G. 0,4 l. / Agua cocción de patatas 0,4 l. / Aceite de oliva virgen 0,08 l. / Sal y pimienta. **YEMAS:** Huevo de codorniz 12 ud. / Agua c/s / Sal / Una cucharada de vinagre. **DECORACIÓN:** Microbrotes / Flores

Elaboración

Cilindros: 3 cilindros por persona. Cortar tiras de pasta filo en rectángulos de 15 x 3 cm., 5 tiras por cilindro. Marcar el farinato en la sartén y mezclar con el resto de los ingredientes. Extender las tiras de pasta filo, untar con la mezcla e ir sobreponiendo, la última sin nada. En moldes de acero untados con aceite enrollamos la pasta y horneamos a 180° C durante 10 minutos.

Espuma de patata trufada: Confitar a 70° C la trufa laminada en el aceite de oliva virgen durante 30 minutos. Pelar y trocear la patata, hervir con agua y sal. Triturar en la Thermomix la patata cocida, el agua de la cocción y

la mitad de la trufa a una temperatura de 70°C, ir añadiendo la nata poco a poco y a continuación el aceite de trufa hasta que emulsione, rectificar. Reservar el resto de trufa para decorar.

Huevos: Separar la yema de la clara y escalfar durante unos segundos a 65°C.

Presentación

En el centro del plato pondremos los 3 cilindros y rellenamos con la espuma caliente que la tendremos en un baño maría a 70°C; encima de la espuma pondremos la yema del huevo escalfado con un poco de sal Maldon, rodearemos con la trufa laminada y terminamos decorando con microbrotes y flores.