

# *trufa-te* 7

*séptima edición  
Graus*



*22 de febrero de 2014  
A partir de las 12.30h.  
Plaza Mayor*

# *Alcachofa trufada con royal de foie, crujiente de jamón y trufa*

Restaurante El Capricho de Lola

## *Ingredientes*

Alcachofas, foie, aceite, caldo de pato, hojas de gelatina, jamón de Teruel, trufa, pan, sal y pimienta.

## *Elaboración*

En primer lugar se confitan las alcachochas con aceite de trufa, se hornean las tiras de jamón y se elabora la royal de foie.

Para presentar se coloca la alcachofa confitada encima de la tostada de pan, se cubre con la royal de foie y se ralla trufa encima.



# *Huevos estrellados a la trufa con mousse de foie y tostada de mantequilla trufada*

**Rokola, La Taberna de Graus**

## *Ingredientes*

Huevos, patatas, trufa, mantequilla, foie, pan, aceite, sal y pimienta.

## *Elaboración*

Primero se trufan los ingredientes: para trufar los huevos se colocan en un bote de cristal, bien cerrado, con la trufa durante 5 días. Para trufar la mantequilla se licua al baño maría hasta romper el punto de solidificación, se retira del fuego y se deja enfriar durante 3 minutos, se añade la trufa troceada y se remueve. Seguidamente se pasa la mezcla a un molde de plástico y se deja enfriar en nevera.

Se continúa friendo las patatas en aceite de girasol, como para tortilla, se dejan escurrir bien y se mezclan con huevo frito trufado al gusto.

Para servir se coloca la mezcla en un plato, se ralla foie micuit y trufa por encima y se acompaña con tostaditas untadas con la mantequilla trufada.



# *Risotto de trigo tierno con trufas, longaniza de Graus y setas con crujiente de vino del Isábena*

**Hotel Restaurante Lleida**

## *Ingredientes*

Cebolla, puerros, setas, trigo, longaniza de Graus, trufa, vino blanco oloroso, crema de leche, queso de Benabarre, aceite, pimienta y sal.

## *Elaboración*

Se comienza sofriendo la cebolla y los puerros, se añade primero las setas y luego el trigo. Seguidamente se añade la farsa de longaniza previamente caramelizada y un chorrito de vino blanco oloroso.

Posteriormente se añade el caldo poco a poco, a la manera tradicional del risotto y justo antes de terminar la cocción se añade un poquito de crema de leche, un toque de queso de Benabarre y para finalizar se ralla trufa de Graus.



# *Pastel de mero y langostinos con trufa y lactonesa trufada*

Gran Hotel Benasque Spa

## *Ingredientes*

Cebolla, colas de langostinos, mero, huevos y coñac trufados, trufa, nata, mantequilla, leche, aceite trufado, sal y pimienta.

## *Elaboración*

Para el pastel: primero se rehoga bien la cebolla, se añade el pescado y se deja sofreir junto con la cebolla. Seguidamente se pica la mezcla en robot o con cuchillo, se coloca en un cuenco, donde se añaden los huevos, la sal, el coñac, la nata y la trufa fresca ralladas y se mezcla todo hasta alcanzar una masa homogénea. Se dispone la mezcla en un molde previamente engrasado con mantequilla, que se hornea al baño maría durante 40 minutos a unos 150 °.

Para la lactonesa: se coloca la leche en un vaso, se va añadiendo el aceite trufado a hilo fino y se sazona al gusto.



# *Canelón a la romana de longaniza de Graus*

**Café Solanet**

## *Ingredientes*

Canelones, longaniza de Graus, coñac de trufas, huevos, harina, caldo, setas, trufas, aceite, pimienta y sal.

## *Elaboración*

En primer lugar se deshace la longaniza, sacándola de la tripa, se cuece la carne con el coñac de trufas y se reserva.

En segundo lugar se hierva la pasta y una vez fría se rellena el canelón con la masa reservada y se reboza. Seguidamente se reduce el caldo con las setas y se tritura.

Para presentar se coloca el canelón en un plato junto a un vasito con la reducción del caldo.



# *Petit choux de solomillo de cerdo, cebolla confitada y trufa*

**Hotel Restaurante Casa Roque**

## *Ingredientes*

Petit choux, solomillo de cerdo, cebolla, salsa española, Pedro Ximénez, trufa, aceite, sal y pimienta.

## *Elaboración*

En primer lugar se limpia el solomillo, se salpimenta, se marca a fuego fuerte por todos los lados y se introduce en el horno durante 8-10 minutos a 190°. Seguidamente se corta la cebolla en juliana y se pocha hasta que esté cocida, se añade el Pedro Ximénez y se deja reducir. En otro cazo se vierte Pedro Ximénez, se reduce, se añade la salsa española y se deja cocer unos minutos.

Para presentar se cortan los petit choux por la mitad, el solomillo en rodajas y se coloca encima de la pasta, se cubre con la cebolla confitada, se salsea con el jugo, se añade la trufa rallada y se tapa con la otra mitad del petit choux.



# Caldereta de cordero y longaniza de Graus trufada

Restaurante El Rinconé

## Ingredientes

Cordero, verduras varias, longaniza de Graus, pimentón, tomate, vino tinto, caldo de carne, patata, guisantes, trufa, aceite, sal y pimienta.

## Elaboración

Se comienza dorando la carne de cordero previamente cortada en trocitos pequeños, se añaden las verduras y se dejan pochar junto con el cordero. A continuación se añade la longaniza de Graus a trozos y se deja unos minutos, se añade pimentón dulce de la Vera, tomate natural a trozos, vino tinto del Somontano y se deja reducir todo durante 15 minutos.

Transcurrido este tiempo se añade el caldo de carne y se deja a fuego lento durante 2 horas. Cuando lleve cociendo hora y media se agregan las patatas y los guisantes. Finalizada la cocción se añade la trufa y en el momento de servir se ralla un poco más de trufa.





# Fría tentación

*Bavaresa de queso de Benabarre, crocant trufado de tomate rosa de Barbastro y helado de trufa al coñac*

Hotel Palacio del Obispo

## Ingredientes

Queso de Benabarre, nata, gelatina, azúcar, almendra, fondant, glucosa, bacón, tomate rosa, menta, arroz, vino dulce de Pedro Ximénez, yogur natural de cabra, mango, helado de trufa al coñac, huevos y aceite.

## Elaboración

Para la bavaresa: se calienta la nata junto con el azúcar, se deja levantar un hervor y se deja enfriar 5 minutos, se añaden las yemas de huevo, el queso y se bate todo junto. Seguidamente a la mezcla se le añade la gelatina, se pasa a los moldes y se reserva en la nevera.

Para el crocant de bacón y trufa: se calienta el fondant junto con la glucosa, se sube a 155° y se añade el bacón triturado y la trufa rallada. Para presentar se estira y se corta al gusto.

Para el gelatinoso de tomate: se calienta el aceite, se añade tomate rosa sin piel ni pepitas y azúcar, para terminarlo se añade la menta fresca picada y se reduce hasta que adquiera brillo.

Para el helado: se hace una buena crema inglesa se le añade la trufa al coñac y se mezcla bien todo.



# *Cuchara de coco, helado de trufa, pastillo de calabaza y garrapiñados*

Restaurante El Pesebre

## *Ingredientes*

Huevos, harina, coco rallado, azúcar, trufa, leche, nata, levadura, sal, calabaza, miel, canela, agua, nuez, almendra y pipa de calabaza.

## *Elaboración*

Para la cuchara de coco: se mezcla bien el huevo, la harina, el coco rallado y el azúcar en un cuenco. Cuando la mezcla es homogénea se estira en un silpak, se trocea al gusto, se cuece al horno y se reserva.

Para el helado de trufa: se hierven los huevos trufados con la leche, la nata y el azúcar, como si de natillas se tratase. Una vez cocida la mezcla se deja enfriar hasta que la temperatura baje a 55° y en ese momento se añade la trufa fresca, se bate bien y se deja reservado en la heladora.

Para el pastillo de calabaza: se mezcla el agua con la harina, la levadura y la sal, hasta obtener una masa homogénea, se estira bien, se rellena con calabaza, miel, azúcar y canela y se hornea al gusto.



COLABORA

*Restaurante El Capricho de Lola*

*Rokola, La Taberna de Graus*

*Hotel Restaurante Lleida*

*Gran Hotel Benasque Spa*

*Café Solanet*

*Hotel Restaurante Casa Roque*

*Restaurante El Rinconé*

*Hotel Palacio del Obispo*

*Restaurante El Pesebre*

consejo regulador de la denominación de origen

**SOMONTANO**



ASOCIACIÓN DE RECOLECTORES Y  
CULTIVADORES DE TRUFA DE ARAGÓN



Ayuntamiento de Graus