

Foie sobre pan trufado de setas



Elementos del invento:

para el pan (10 panecillos):

- 500 gr de harina
- 10 gr de sal
- 280 gr de agua mineral
- 15 gr de levadura fresca
- 30 gr de mantequilla trufada
- 15 gr de azúcar
- 10 gr de leche en polvo
- 200 gr de setas

- 4 porciones de foie
- escamas de sal
- trufa



Elaboración de los elementos:

Con cinco días de antelación ponemos la trufa junto con la mantequilla en un bote y refrigeramos, así se aromatiza la mantequilla con la trufa.

Freímos las setas y las trituramos junto con 100 gr de agua. Reservamos.

Disolvemos la levadura fresca en el agua restante.

Amasamos la harina, junto con el agua que lleva la levadura, la sal, el azúcar, la leche en polvo y la mantequilla trufada que tendremos a temperatura ambiente. Comenzará a desmigarse, añadimos las setas trituradas en agua y amasamos.

Dividimos la masa en 10 bolas y dejamos levar durante 30 minutos tapadas con un paño húmedo.

Damos forma de panecillo a las bolas y colocamos sobre papel de hornear, tapadas nuevamente con un paño húmedo. Dejamos levar hasta que doblen su volumen.

Horneamos a 220° durante 16 minutos pulverizados los panecillos con agua.

Cuando los panecillos estén fríos los partimos por la mitad.

Freímos en una sartén sin aceite el foie. Lo colocamos sobre la mitad de un panecillo, espolvoreamos con escamas de sal y trufa rallada. Servir y comer inmediatamente.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>