

HUEVO ROTO EN NUBE

con salchichón cular crujiente, trufa negra y espuma de patata gallega.

Reinterpretación del huevo con embutido a través de texturas contrastadas. El salchichón cular, cortado en bastones y frito hasta crujir, clava sobre una espuma aérea de patata de Galicia con mantequilla.

El huevo pochado a baja temperatura se rompe en el momento de servir, creando un jugo dorado que lo une todo. Microplane de trufa negra al pase.

Ingredientes · 4 personas

- 150 g salchichón cular (bastones)
- 4 huevos frescos
- 400 g patata agria gallega
- 80 g mantequilla sin sal
- 200 ml leche entera
- Sal
- Pimienta blanca
- Trufa negra (o trufa de verano)
- Cebollino picado muy fino
- Aceite de oliva virgen
- Vinagre blanco

Elaboración

1. **Espuma de patata:** cuece la patata, aplasta con mantequilla, leche caliente, sal y pimienta blanca. Cuela fino y carga en sifón con 2 cargas. Mantén en baño maría a 65 °C.
2. **Salchichón crujiente:** fríe los bastones en aceite a 175 °C durante 90 segundos, hasta que estén dorados y crujientes. Escurre bien sobre un papel absorbente.
3. **Huevo a baja temperatura:** cuece los huevos enteros a 63 °C durante 45 min (termo circulador o cazo con termómetro). La clara estará apenas cuajada y la yema fluida.
4. **Emplatado:** pon la espuma de patata en base de cuenco. Rompe el huevo sobre ella, coloca los bastones crujientes, ralla trufa y añade cebollino.

Tip de showcooking:

Si no tienes sifón, usa puré muy fino con batidora de mano. Los huevos a baja temperatura admiten 2 h de espera en el agua a 63 °C, perfectos para coordinar en un evento.