

# Estofado de setas con huevo

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

Ingredientes (para 4 raciones)

- 400 g aproximados de setas frescas silvestres de temporada, en este caso boletus edulis, níscalos, trompetas de los muertos y rebozuelos en proporción variable.
- 1 trufa (en este caso Tuber Aestivum).
- 4 huevos
- Aceite de oliva virgen extra

Para la espuma de patata:

- 300 g de patata pelada y cocida
- 100 g de nata
- 30 gr de aceite de oliva virgen extra
- 125 ml de agua de cocción de las patatas (salada)
- Sal

Para la espuma de queso San Simón da Costa

- 375 ml de leche entera
- 75 ml de nata
- 75 g de queso San Simón (con corteza)
- Sal

Para la demiglace

- 5 litros de agua
- 1 kg de huesos de ternera o vaca

- 2 ramas de apio verde
- 2 puerros
- 2 cebollas pequeña
- 1 hoja de laurel
- Perejil
- 500 ml de vino tinto

## / Preparación

### Elaboración

- Limpiar cuidadosamente las setas en seco, con un cepillo y papel de cocina. En los casos en los que la tierra o los restos de hojas estén muy incrustados, conviene pelar los tallos con un pelador de patatas. Es muy importante descartar cualquier trozo en mal estado o que presente mohos y comprobar, al cortarlas, que el interior esté exento de gusanos o insectos. No debemos olvidar que estamos trabajando con un producto silvestre procedente de bosques húmedos.

- Troceamos las setas, con un tamaño uniforme, guardando un boletus entero.

Reservamos.

- Preparamos los huevos a baja temperatura: cocemos durante 1 hora a 65º en baño maría con control de temperatura o en Thermomix y reservamos. Si no disponemos de ninguno de estos dos aparatos, preparamos unos huevos pasados por agua y pelamos con cuidado.

### **Elaboración de la demiglace:**

- La demiglace es un fondo concentrado de carne. Es necesario tenerlo preparado con antelación, aunque también puede comprarse elaborado.

- En primer lugar tostamos los huesos troceados, así como la mitad de las hortalizas, en una bandeja de horno a temperatura alta (220º). Cuando están doradas, colocamos el contenido de la bandeja en una olla y añadimos los 5 litros de agua en frío.

- Desglasamos la bandeja del horno con el vino tinto y añadimos el jugo resultante a la olla, junto con las aromáticas. Dejamos cocer a fuego fuerte hasta que hierva. En

ese momento bajamos el fuego al mínimo y desespumamos bien.

- El caldo ha de cocer, a fuego bajo, durante al menos 4-5 horas, tiempo durante el cual habrá que desespumarlo periódicamente y, si fuera necesario, añadir un vaso de agua si vemos que la cantidad de líquido se reduce en exceso. Esta fase puede prolongarse hasta 8-10 horas sin problema.

- Una vez transcurrido este tiempo, añadimos la segunda mitad de las hortalizas al caldo resultante para refrescarlo y potenciar los matices vegetales de la elaboración. Dejamos cocer otros 45 minutos a fuego lento.

- Pasado este tiempo, el caldo se habrá reducido al menos en un 40-50%. Si no fuese así, retiramos los huesos y las verduras y dejamos que siga cocinando. Una vez que se reduce a la mitad habremos conseguido una demiglace o semi glasa. Si lo dejásemos seguir reduciendo, hasta que se quede en uno 30% del líquido inicial, obtendríamos una glace, mucho más densa.

- Pasamos el líquido por un colador fino y reservamos. Al perder temperatura tenderá a gelificarse ligeramente debido a su alto contenido en colágeno. Reservamos.

### **Elaboración de la espuma de patata:**

- Cocemos las patatas en agua con sal. Cuando están tiernas las escurrimos, reservando parte del agua, y mezclamos con el resto de ingredientes. Trituramos la mezcla hasta obtener una crema homogénea, sin grumos. Si queda demasiado espesa podemos añadir un poco del agua de cocción de las patatas hasta que quede líquida, pero con cuerpo.

- Corregimos de sal e introducimos en el sifón junto con dos cargas de gas, agitamos y reservamos. Si no se va a utilizar de inmediato, mantenemos tibio al baño maría.

### **Elaboración de la espuma de queso San Simón:**

- En un cazo calentamos la leche sin que llegue a ebullición. Cuando está a punto de hervir añadimos el queso San Simón, cortado en dados pequeños con su corteza, que es donde se concentra el ahumado. Bajamos el fuego y removemos constantemente con unas varillas hasta disolver bien el queso.

- Retiramos del fuego y añadimos la nata sin dejar de remover. Dejamos reposar la mezcla unos minutos y corregimos el punto de sal. Pasamos por un colador fino e introducimos en el sifón. Añadimos dos cargas de gas, agitamos y dejamos reposar.

### **Montaje del plato:**

- Salteamos las setas en una sartén con un hilo de aceite de oliva virgen extra. Deben quedar cocinadas pero aún firmes.

- En un plato hondo colocamos un par de cucharadas de demiglase caliente en el fondo y, sobre ella, disponemos las setas. Pelamos los huevos y ponemos uno por ración encima de las setas, con cuidado de no romper la yema.

- Cubrimos la parte central del plato con cantidad suficiente de espuma de queso San Simón da Costa y terminamos de cubrir el resto del plato con espuma de patata. En el momento de servirlo, laminamos con una mandolina o con un pelador de patatas el boletus que habíamos reservado en crudo, disponiendo unas lascas sobre las espumas. Terminamos laminando trufa al gusto sobre el plato y servimos aún caliente.