

Espuma de patata trufada con huevo poché y jamón ibérico

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 500 g de patata Monalisa (con piel)
- 200 ml de agua de la cocción
- 300 ml de nata 35% para montar
- 50 ml de aceite de oliva virgen
- 50 g de pasta de trufa (tartufata)
- 1 huevo muy fresco
- 50 g de virutas de jamón ibérico
- 2 cargas para sifón
- Sal
- Pimienta
- Vinagre de vino blanco

/ Preparación

Elaboración:

- Pelar las patatas con el pelador y cortarlas a trozos de unos 2 cm de grosor para que cuezan más rápidamente.
- En una olla, cocerlas durante unos 20-25 minutos o hasta que queden sobre cocidas. Retirar las patatas, escurrir y reservar. Conservar el agua de la cocción.
- Disponer las patatas, 200 ml de agua de la cocción, la nata, el aceite de oliva y la pasta de trufa en un vaso de batidora o en un bol cómodo para triturar.

- Triturar hasta que quede un puré muy fino. Si hiciera falta, pasar por un colador fino para acabar de retirar los grumos y así evitar que, posteriormente, el sifón se colapse.
- Rectificar de sal y pimienta y disponer la mezcla dentro del sifón. Reservar.
- Mientras, para preparar el huevo poché, poner a hervir agua abundante en una cacerola, agregar un chorrito de vinagre de vino blanco y hacer un remolino con la ayuda de un batidor manual. Justo en ese momento, incorporar la clara y la yema de huevo, con mucho cuidado, y esperar unos tres minutos sin tocarlo. Retirar el huevo poché con la ayuda de una espumadera y reservar.

Para el emplatado:

- Poner el sifón cargado en una olla al baño maría para calentar su contenido.
- Disponer en medio del plato el huevo poché, rodearlo con la espuma de patata y decorar con las virutas de jamón.