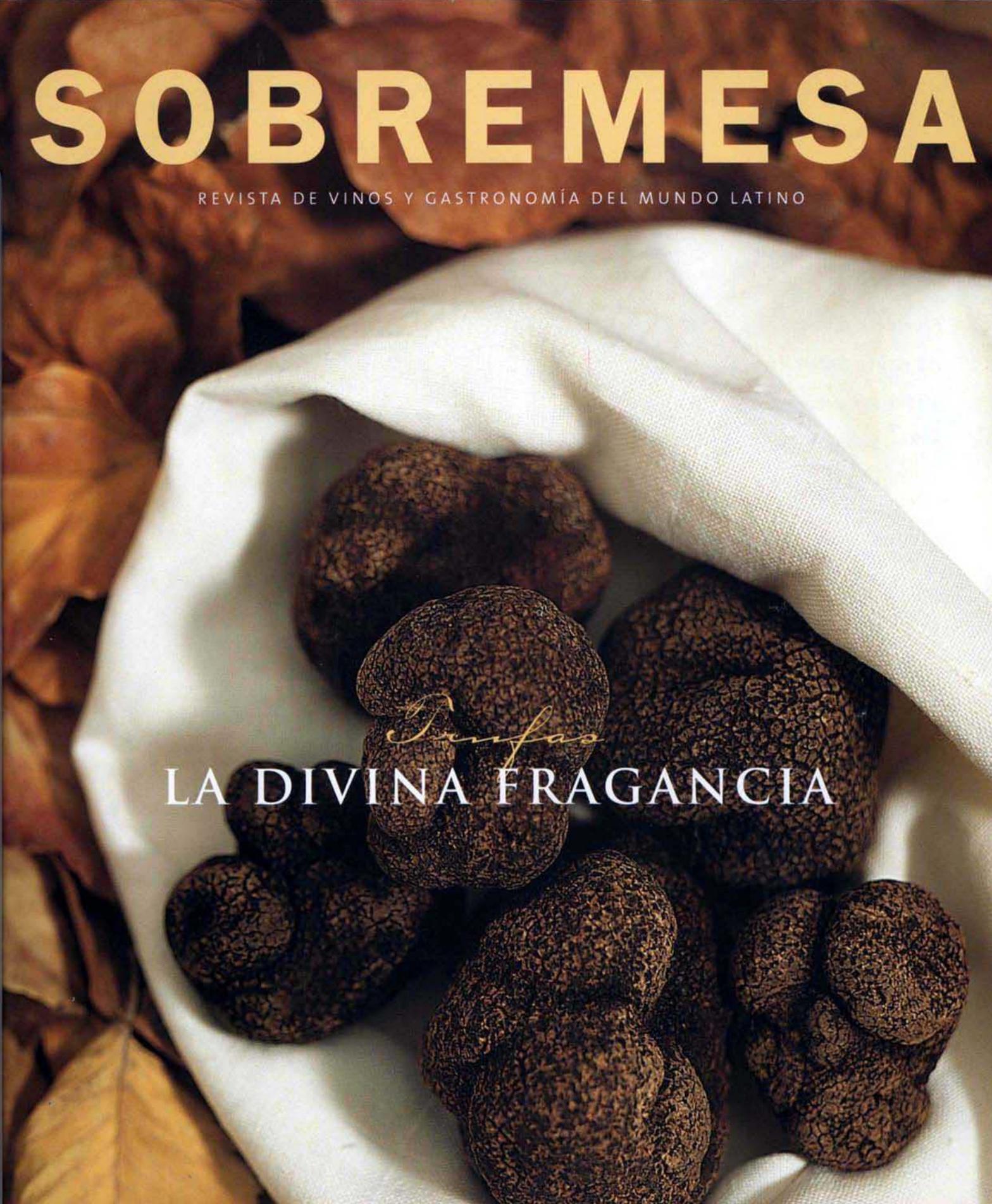


SOBREMESA

REVISTA DE VINOS Y GASTRONOMÍA DEL MUNDO LATINO



Trufas
LA DIVINA FRAGANCIA

Tintos del Penedés: La hora del cambio. Raúl del Pozo, un periodista sin mordaza. Fez y Marrakech: La mirada secreta. Catas: Tintos del Penedés. Ribera del Guadiana. Novedades.



Trufas
LA DIVINA FRAGANCIA

TEXTO: PEPE BARRENA. FOTOS: ANTONIO DE BENITO

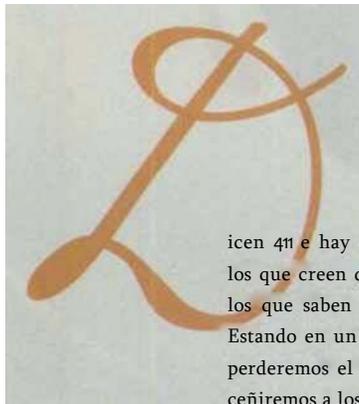


BLANCA. GRIS O NEGRA. NADA EN EL MUNDO POSEE EL AROMA PENETRANTE. DIVINO E INCLUSO MIST RIOSO DE UNA TRUFA FRESCA. SU NATURALEZA INCIERTA Y SU INQUIETANTE RECOLECCIÓN CULMINAN I LEYENDA DE UN MANJAR SOMETIDO A DEMASIADAS CONTRADICCIONES Y NO POCOS FRAUDES.

EL AROMA ES PENETRANTE, EFLUVIOS DE GAS, FRAGANCIAS MINERALES DE MUSGO Y DE MADERA HUMEDA, DE ENTRAÑAS DE LA TIERRA. UN OLOR DIVINO Y UN PUNTO EMBRIAGADOR.



Sobre estas líneas, el escenario del buscador de trufas. A la derecha, "Trufa con su mejor maridaje", una receta clásica que interpreta el restaurante El Bosque Sagrado de



icen 4n e hay dos clases de comedores de trufas: los que creen que son buenas porque 'son caras y los que saben que son caras porque son buenas. Estando en un estrado como el de esta revista no perderemos el tiempo con los nuevos ricos y nos ceñiremos a los cánones del aroma, ya que nada en el mundo huele como una trufa fresca y, por tanto, los mejores perfumes hay que

pagarlos. El de la trufa es penetrante, conjuga efluvios de gas, fragancias minerales, de musgo y de madera húmeda, de entrañas de la tierra. Es un olor divino, embriagador y ligeramente sospechoso, tanto que sólo su percepción a distancia garantiza su calidad. Para empezar, y como pauta de oro, desconfíen de esos ejemplares de presencia turbadora a los que hay que pegar la nariz

o de esos platos realizados con el "diamante" negro, gris o blanco que exigen inclinaciones y poses de concentración. Una buena trufa se aprecia antes de que el camarero llegue a la mesa; una trufa vulgar, raptada de aromas, es gastronómicamente tan innoble como el que la sugiere. Y como son tantos los que han entrado en el juego de fraudes y de engaños, cabe preguntarse si este oscuro o pardo objeto de deseo volverá a alegrar nuestra pituitaria.

La pregunta surge como consecuencia no sólo de las sucesivas y desastrosas "añadas" que nos han asolado en los últimos ejercicios, sino también de los desmanes cometidos en recolectas y fogones. Todo, a pesar de la escandalosa subida de sus precios, tarifas que para unos son la sal de su vida y de sus pingües beneficios y para otros constituyen el mejor guión de un espectáculo mediático. Estoy pensando, por ejemplo, en la subasta anual que nada más comenzar la temporada de la trufa blanca se celebra, con retransmisión vía satélite a los USA incluida, en el histórico castillo de Grinzane Cavour, cerca de la villa piomontesa de Alba, y que congrega a restauradores y famosos que están dispuestos a pagar cifras espeluznantes por la pieza más hermosa de la mítica y escasa *tuber magnatum pico*. Robert de Niro o Sharon Stone, entre otros, han sido algunos de los que han reci-







SALTEADO DE VIEIRAS, ESPÁRRAGOS VERDES Y TRUFA NEGRA CON JUGO DE ASADO, UNA ATREVIDA COMBINACIÓN DE SABORES Y TEXTURAS, ORIGINAL DE JULIO RLOYO.

bido el regalo, gracias a los intermediarios que se rascaron el bolsillo. Pero a lo que íbamos, el género fraudulento -con las impostoras e inodoras, pero de aspecto seductor, trufas *Humille*, las veraniegas y las del Himalaya a la cabeza que, además y para rizar el rizo del entuerto, se rocían de aceite o jugo de nuestra protagonista para dar el pego-, la imparable moda de las plantaciones inyectadas y exprimidas en su adolescencia, o la irresponsabilidad de ciertos cocineros y *snoobs* que acatan lo que los vendedores les ofrecen por temporalidad y fama y que, sin embargo, luego son in

transigentes con otras materias primas de mala calidad, obligan a rememorar tiempos lejanos. Eran días más sinceros, menos condicionados, aunque no exentos de la primera y gran contradicción que recae sobre la trufa: su procedencia y la consiguiente cuestión sobre cuál es la mejor.

Con la *luber melanospomm*, trufa negra apatrida de cuya denominación se han apropiado en el Périgord francés, tuve mis primeras experiencias. Fue en un viaje por estos paisajes tachonados de prehistoria que Henri Miller describió como *"lo más pareci-*

do al paraíso pues si los trogloditas se instalaron aquí significa que eran gentes extremadamente inteligentes, con un sentido de la belleza muy desarrollado" donde decidí convertirme en un adicto eterno al enigmático tubérculo. El escritor dictó estos pensamientos en el maravilloso hotel-cartuja *Le Vieux Logis* de Trémolat, junto al "cingle" o círculo fluvial que otorga a la Dordogne su perfil más espectacular. A pocos kilómetros de este templo de la cocina perigordina se encuentran Sarlat, Domine, Cahors, poblaciones cuyos mercados truferos son tan legendarios como las, por entonces, inquietantes transacciones de sus mercaderes que parecían sacadas de una película de suspense (el propio Alfred Hitchcock rodó un documental sobre la trufa que en nada desmerecía a sus más aclamados filmes). Aquella escapada me acrecentó la curiosidad y me abrió el apetito. Empecé por no perderme ningún festival especializado, continué poblando mi biblioteca con libros sobre el tema y terminé por meterme a investigador privado para descubrir y aprender todo lo que concierne a los fenómenos meteorológicos que la afectan, sus áreas geográficas privilegiadas, los momentos óptimos de recolección, qué árboles son los más generosos según la variedad (tilos, robles, encinas...), cómo cepillarlas y conservarlas, cómo disfrutar de sus excelencias y, por supuesto, las mil y una historias referentes a los "especialistas" en la captura, esos perros y cerdos que concitan las páginas más sabrosas de la literatura trufera. Comentemos algo al respecto de estos animales reverenciados, pues con ellos, tiempo, práctica, paciencia y algún amigo que sepa de qué va la cosa es la única forma de echarles mano a las trufas frescas sin gastarse una fortuna.

El detector de trufas más eficaz es el cerdo, que nace con una debilidad por su



Los perros, adiestrados desde sus primeros días para detectar el rastro de estas joyas escondidas, han sustituido con ventaja a los cerdos.



sabor y cuyo sentido del olfato es, en este caso, superior al de los canes. Antiguamente se tenía que habituar al puerco al olor sagrado mezclando en la cama de paja unas briznas de trufa desde los primeros meses. Luego, frotar las mamas de la cerda con jugo de trufas para que al gorrinillo se le grabase en la memoria el sabor. Una vez alcanzada la edad adulta comenzaba el lento trabajo de adiestramiento en la trufera: amo y animal aprendían a conocerse. Se llegaban a conocer ambos tanto que empezaban los problemas. El cerdo no se contentaba con mover la cola e indicar el lugar donde se escondía el tesoro: quería zampárselo. Y, como cualquiera que haya intentado razonar con un cerdo al borde del delirio podrá decirle, no se le distrae con facilidad. Tampoco tenía un tamaño que le permitiera apartar la tierra con una mano y rescatar la trufa con la otra. Son muchos kilos de bicho y de obstinación porcina. Dado lo cual no es sorprendente que el más tratable y manejable perrito se haya hecho cada vez más popular.

A diferencia de los cerdos, los perros no buscan trufas por instinto; hay que adiestrarlos concienzudamente. Dicen los expertos que los mejores son los bastardos porque aguantan más las inclemencias de los fríos, nieblas y lloviznas que los de raza. El trufero suele cambiar de compañero canino cada tres o cuatro horas, ya que a cualquiera no se le puede estar sobornando todo el día (el amo lo hace con trozos de embutido en cuanto el animal empieza a escarbar la tierra para que abandone su propósito y así desenterrar con sumo cuidado la ambrosía). La excursión suele ser nocturna para que nadie espíe y mantener en secreto la zona de recolección. Para los que no ten-



CON SUS CARNES DE MÁRMOL NEGRO SURCADAS POR BLANCAS ESTRÍAS Y SU AROMA INCONFUNDIBLE. LAS DEL PÉRIGORD SON DIFERENTES PERO NO SUPERIORES A LAS DE OTRAS ZONAS.

gan la suerte de tener en "nómina" un cerdo o un perro trufero hay otro curioso método de provisión. Teniendo claro el lugar al que debe dirigirse, se ha de esperar a que se den las condiciones climatológicas óptimas. Cuando el sol brille sobre las raíces de un árbol con aspecto de roble, acerquense cautelosamente y, con un palo, haga agujeros alrededor de la base del árbol. Si una asustada mosca eleva el vuelo verticalmente desde la vegetación, marque el punto exacto y escarbe. Puede haber molestado a una de las integrantes de la familia de insectos cuya pasión genética consiste en poner huevos sobre la trufa. A muchos campesinos franceses les gusta esta técnica porque *"pasearse con un palo es más disimulado que hacerlo con un cerdo"*. Está claro que los buscadores de trufas, como los buenos periodistas, saben proteger sus fuentes.

Donde no hay secretos y sí voces de grito es en la cuestión de las preferencias. Ni que decir tiene que para los moradores de los paisajes donde habitó el hombre de Cromagnon las trufas del Périgord son las más fabulosas del universo, con sus carnes de mármol negro surcadas por blancas estrías y su aroma inconfundible; nada que ver, aseguran, con las carísimas y antes mencionadas del Piamonte italiano que *"parecen patatas y saben a ajo"*. Y qué quieren que les diga de lo que opinan los de Morella, en Castellón, o los de Rubielos de Mora, en Teruel, o los del Pirineo oscense, o los de la generosa comarca catalana del Berguedá; por no hablar de lo que piensan de la trufa negra los que aman por encima de todas el tartufo de Alba con su piel lisa de color lechoso que tira al amarillento cuando envejece. Nacionalismos culinarios aparte (con el español al frente, gracias a su cada

día más poderosa fuerza proveedora) lo único cierto es que la trufa es un misterio que para irradiar sus mejores perfumes no se atiene a la geografía. Los puristas, de todas formas, mantienen que las más apoteósicas han de acariciar el Mediterráneo, como las provenzales de Tricastin, ya que evitan temperaturas gélidas que destrozan su personalidad. Otros no se olvidan de la rara trufa gris proveniente del Haute-Marne, en la Borgoña, y que ya se servían en las mesas de los aristócratas de la zona a comienzos del s. XX. De su declive se culpó al mal mantenimiento de las truferas naturales, a la extracción desconsiderada y a la deforestación que empobreció el biotipo

Las trufas requieren un clima adecuado, con suficiente humedad, nieblas matinales y temperaturas templadas que eviten las heladas.



SUS MARIDAJES PERFECTOS EN COCINA NO SON OTROS QUE EL APIO. EL TOCINO Y LA YEMA DE HUEVO. LA PATATA, LA PASTA Y EL PAN SON TAMBIEN DIGNOS ACOMPAÑANTES.

propicio a su crecimiento. Han sido redescubiertas hace apenas quince años y ahora se pueden encontrar en las áreas circundantes a la localidad de Chaumont. ¿Cuál es, en definitiva, la trufa más apasionante para la cocina? Aquí, en lo gastronómico, es donde hay que hilar fino y alejarse de controversias y atajos.

Si tienen la suerte de tener en sus manos unas trufas sobresalientes pueden empezar a ponerse el delantal. Antes, unas reglas inviolables: jamás las pasen por agua para limpiarlas; nunca las expongan al aire, que devora sus fragancias y las oxida; y cuidado con los calores excesivos de cocción, especialmente con la blanca, pues derrumban su nobleza. Con estas premisas y mandando al ostracismo esas recetas "trufadas" y pretenciosas con las que nos asestaban antaño una puñalada en la minuta, y que no eran más que una "farsa", ya

podemos recorrer su panorama culinario más excitante.

Iniciemos la experiencia con sus maridajes perfectos, que no son otros que el apio, el tocino y la yema de huevo, con permiso de la irreprochable *fontina* del valle de Aosta -queso cuyo nombre aparece marcado en la corteza y que es la base de la sugerente y elegante "fondue con trufas" piamontesa, plato de cremosidad inigualable salpicado de láminas crudas del tartufo, que sigue siendo una de las obras maestras de la cocina trufera y del que el gran Gualdero Marchesi hizo una versión memorable en forma de *soufflé*. La patata, la pasta y el pan son también dignos escoltas para alcanzar la plenitud.

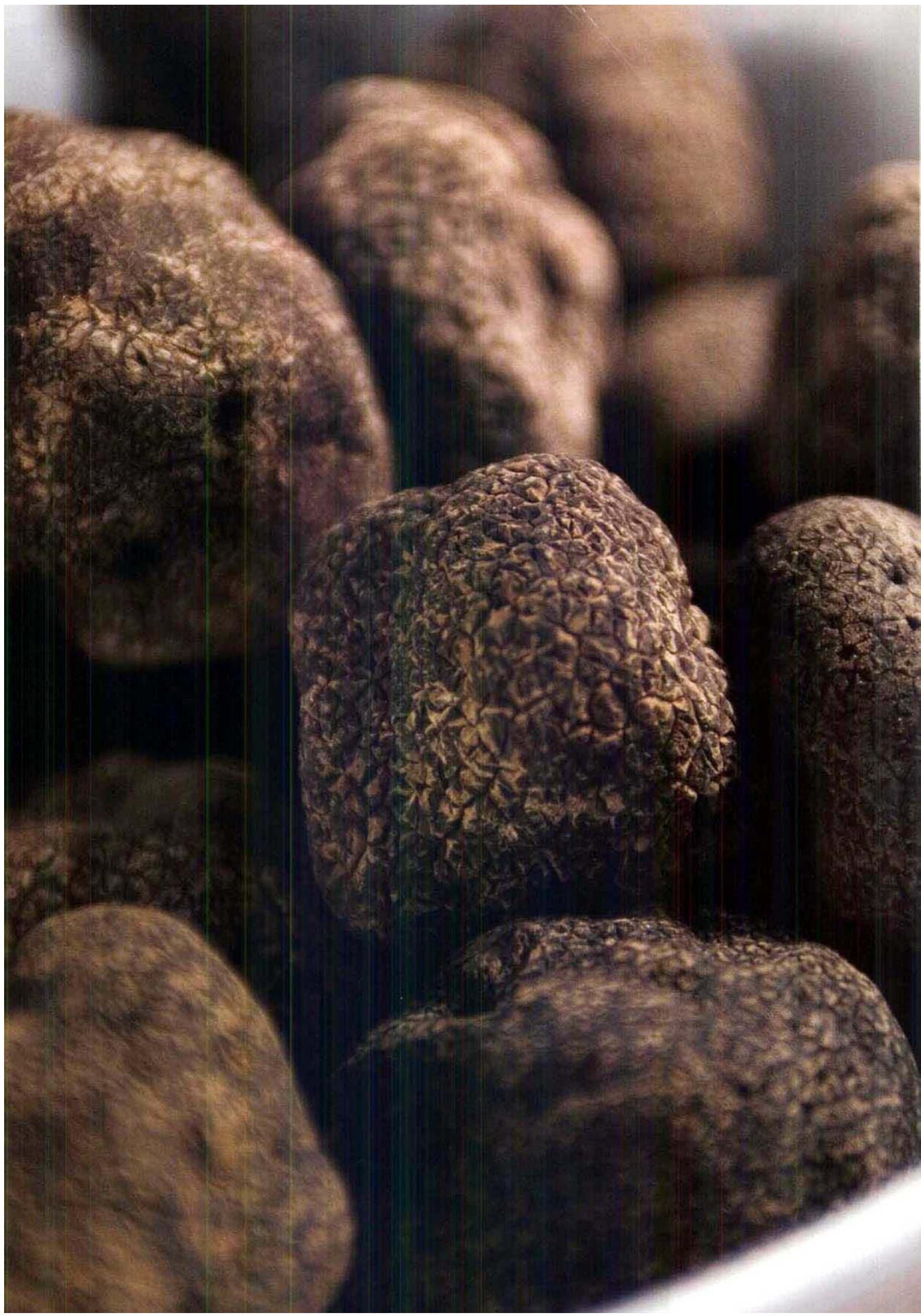
De todas las fórmulas que conozco me quedo con la más práctica y apetitosa, que además de ser ineludible en mis jaranas navideñas caseras se puede saborear en el restaurante madrileño El Bosque Sagrado de la Casa de Campo: dispongan un cuenco de cristal o porcelana mientras confitan unas rodajas de patata en aceite. Echen sobre estas patatas, una vez escurridas, las brisuras rugosas de una trufa negra y déjenlas macerar. Pongan en el fondo del cuenco las patatas perfumadas y sobre ellas una yema cruda de huevo con tiras de tocino y unas escamas de sal. Cubran todo con un rosetón de tinas lascas de trufa y horneen durante tres o cuatro minutos. El aplauso de los invitados está garantizado. Si quieren decantarse por otras sensaciones apunten las mejores propuestas ideadas por los artistas del fogón: cruda y en tiras con barritas de apio como propone Carmen Ruscalleda para compartir un queso a tono; en cuajo y con careta de cerdo adobada al estilo de Aitor Elízegui; en ensalada, con láminas tirando a gruesas, y con algunos vegetales apropiados y tostadas de

pan untadas en aceite, como le gusta a Santí Santamaría; a modo de "café irlandés" con espárragos, del siempre impactante Ferrán Adriá; con colmenillas y menudillos de conejo, soberbio salteado del irrepentible chef suizo Fredy Girardet.

Y para el final dejo la frondosa colección de platos truferos de los franceses, sin ninguna duda los cocineros que han acrecentado la leyenda de este bocado con sus innumerables y excepcionales creaciones. Entre otras: la alabada y exquisita galleta de trufa con tocino ahumado y cebolla, de Robuchon; las colas hervidas de cangrejo de río con vinagreta de trufa y aceite de maíz, de los Coussau en su Réaís de la Poste landés; el millo de trufas y su crema, de Michel Trama en Les Loges de L'Aubergade, en Puymirol; la trufa entera asada en costra de sal con huevos pochados, del inolvidable Alain Chapel; las alitas de pintada con trufas y champiñones, de los Troisgros, o la *puLir- da "demi-dmil"* de Bernard Pacaud, en la que las láminas negras de la trufa se insertaban entre la carne y la piel del ave. El inefable Paul Bocuse también dejó su firma para la historia con uno de esos platos que lanzaron a la órbita la "nouvelle cuisine": la sopa de trufas Elysée, cubierta de hojaldre y conocida asimismo como sopa Valéry Giscard d'Estaing, en agradecimiento al entonces presidente galo y a su esposa con motivo del almuerzo que reunió en el Palacio del Eliseo a los maestros cocineros el 25 de febrero de 1975 para imponer al legendario chef de Lyon la Legión de Honor por su calidad de "embajador de la cocina francesa". Si no se atreven con este repertorio de fantasías, metan simplemente la trufa en su coche y sabrán lo que es un verdadero ambientador: ¡Qué aroma! ®



Escena característica del mercado de trufas de Cahors: cada vendedor espera a los demandantes detrás de su oculta mercancía.





Recetas

SOPA DE TRUFAS ÉLYSÉE

PAUL BOCUSE

Ingredientes para 1 persona:

50 grs. de trufas frescas crudas; 20 grs. de foie gras; 60 grs. de pasta de hojaldre; 1/4l. de consomé concentrado de ave; 2 cucharadas de *matig-non* (zanahorias, cebollas, apio y champiñones cortados en dados minúsculos y rehogados con mantequilla)

Elaboración:

Volcar en un sopera individual de porcelana las 2 cucharadas de *matignon*, los 50 grs. de trufa cortados en bastones irregulares, el foie gras también cortado en trocitos irregulares y el consomé concentrado.

Cubrir la sopera con una fina capa de pasta de hojaldre embadurnada previamente con yema de huevo y colocarla de tal forma que tape herméticamente la sopera. A continuación introducir el recipiente al horno a 220 ° C. La cocción será bastante rápida para que la pasta hojaldrada tome volumen adquiriendo un tono dorado.

Al momento de servir la sopa se romperá la costra de hojaldre de tal forma que los trozos de éste caigan sobre el caldo.

CUAJO DE TRUFA Y CARETA ADOBADA

AITOR EÚZEGUI (RTE. GAMINIZ, ZAMUOIO)

Ingredientes para 4 personas:

Para la cuajada:

2 l. de leche de oveja; 4 gotas de cuajo natural; 8 gotas de aceite de tartufo; 5 grs. de puntas y pieles de trufa; sal Maldon; 10 grs. de cebollino; pimienta negra y almendra de cacao.

Para la trufa:

20 grs. de trufa negra; 10 grs. de pan de avena; sal Maldon; 20 grs. de nueces de Macadamia; 10 grs. de nabitos blancos.

Para la careta:

100 grs. de careta de cerdo; 1 cebolleta; 100 grs. de garbanzos; 1 zanahoria; 5 d. de aceite de oliva.

Elaboración:

Para la careta: Cocer los garbanzos de forma tradicional y en su caldo confitar la careta a 70 °C durante 6 horas. Cortar una barra de careta en frío de 6 cm. por 1 '5 cm. Elegir la zona de la careta de más tocino, dejando alguna pieza de magro.

Para la cuajada: Hervir la leche de oveja y añadirle fuera del fuego 4 gotas de aceite de tartufo, las puntas de trufa, salpimentar, cerrar herméticamente y dejar infundarse. Posteriormente, colar y verter sobre un recipiente donde hemos añadido las gotas de cuajo. En segundos, cubrir los fondos de los platos y dejar cuajar. En todo el proceso, la leche y la vajilla deben estar a 60 °C para el correcto cuajado de la lámina de leche formada de 1 mm. de grosor.

Final y presentación: Montar en el centro de la cuajada un ravioli con 2 láminas de trufa templadas a 30 °C y rellenas de virutas de nueces y dados de nabito de 1 cm. de arista.

Asar la careta en teflón por un Lido hasta dorar y cortar en barritas de 0'5 cm. de ancho. Rodear con éstas el ravioli de trufa y añadir entre los dados de careta unas gotas de aceite de tartufo con una pizca de cebollino. Por último, espolvorear el ravioli de trufa con sal Maldon, pimienta negra recién molida y almendra de cacao recién rallada. En el momento del pase añadir unas virutas de pan tostado.

FONDUTA CON TARTUFO (Fondue con trufas blancas)

RECETA POPULAR DEL PIEMONTE

Ingredientes para 6 personas:

400 grs. de queso *fontina* del Valle de Aosta; 40 grs. de mantequilla; 4 yemas de huevo; 1/2 litro de leche; 1 trufa blanca de 30 grs.; sal.

Elaboración:

Colocar en un recipiente alto y estrecho el queso cortado en lonchas muy finas. Cubrir las con la leche fría y dejarlas macerar al menos durante 3 horas.

Ecurrir la *fontina* y ponerla en una cazuela. Salarla ligeramente y ponerla al baño María mezclando con unas varillas hasta obtener una mezcla densa y homogénea. Cuando se haya disuelto todo el queso unir las yemas de huevo, diluidas en 4 cucharadas de leche caliente, y la mantequilla reblandecida. Remover rápidamente hasta que la fondue quede uniforme y cremosa.

Verter la fondue en una fuente bien caliente y salpicar la superficie con láminas de trufa blanca cortadas muy finas, como si fuera un velo. Servir inmediatamente.

MENUDILLOS DE CONEJO CON MORILLAS Y TRUFAS

FREDY GIRARDET

Ingredientes para 4 personas:

2 hígados grandes de conejo; 2 riñones de conejo; 120 grs. de morillas; 40 grs. de trufas negras; 1 chalota; 2 c/s de vino de Madeira; 2 c/s de jugo de trufa; 1/2 cebolla nueva; perejil cortado; mantequilla; sal y pimienta.

Elaboración:

Como preparación: Cortar los hígados y los riñones en láminas de unos 3 mm. de grosor; limpiar cuidadosamente las morillas y cortarlas en dos, en sentido longitudinal; cortar la trufa, sin pelarla, en láminas de 2 mm. de grueso; por último, picar finamente la chalota y separar una



cucharada de té muy llena y cortar también la cebolla nueva en rodajas finas.

Para la confección del plato, poner en una cacerola pequeña las rodajitas de trufa, la chalota picada y 30 grs. de mantequilla.. Ponerlo a fuego vivo y hervir dos veces; desglasar con el vino y el jugo de trufas. Sazonar con sal y pimienta. Reservar caliente a un lado del fuego.

Calentar 30 grs. de mantequilla en una sartén, añadir las morillas y rehogar a fuego vivo hasta que se evapore su agua de vegetación. Sazonar con sal y pimienta y echar por encima unas rodajas de cebolla nueva. Por otro lado, salpimentar el picado de menudillos y saltearlo con una gota de aceite en una sartén a fuego fuerte durante 20 segundos. Retirar.

Montar la salsa de trufas incorporando 20 grs. de mantequilla sin dejar de batir sobre un fuego vivo. Añadir entonces las morillas.

A la hora de presentar, repartir el guiso en pequeñas cazuelitas calentadas poniendo primero la salsa de trufas y morillas y después el picadillo de menudillos por encima. Espolvorear un pellizco de perejil cortado.

LA TRUFA CON SU MEJOR MARIDAJE

(Patata, tocino y huevo)

RTE. EL BOSQUE SAGRADO. MADRID

Ingredientes para 4 personas:

1 trufa negra de unos 80 grs.; 1 patata para freír; jugo de trufa; 1 loncha de tocino; sal Maldon; aceite de oliva 0'4»; 4 yemas de huevo. Elaboración:

Pelar la patata, cortarla en láminas no muy finas y ponerlas a confitar parsimoniosa

mente en una sartén con aceite de oliva. Cuando estén hechas, separar la sartén del fuego, escurrir el aceite y salpicar sobre las patatas la brisura o piel rugosa de la trufa en trocitos pequeños para que aromaticen. Dejar reposar hasta el momento del servicio.

En un cuenco de porcelana, a ser posible, disponer en el fondo 3-4 láminas de patatas confitadas bien escurridas. Sobre éstas poner una yema de huevo cruda y rodear de bastoncitos finos de tocino. Espolvorear a gusto sobre el conjunto escamas de sal Maldon. Cubrir todo con un rosetón de láminas de trufa. Meter el cuenco al horno precalentado lo justo para que la yema tome temperatura así como el resto de ingredientes.

A la hora de comer romperemos la yema para que todo quede untuoso.

SALTEADO DE VIEIRAS, ESPÁRRAGOS VERDES Y TRUFA NEGRA CON JUGO DE ASADO.

JUJO REOYO, MESÓN DE DOÑA FILO Ingredientes para 4 personas:

8 vieiras limpias; 16 yemas de espárragos verdes; 2 trufas *melanosporum*-, 250 gr. de jugo de asado; sal; pimienta y cebollino fresco recién picado.

Elaboración:

Previamente marinar durante 2 horas las vieiras en aceite, sal, pimienta y cebollino fresco recién picado. Por otro lado pelar y escaldar los espárragos verdes y reservar. Reducir el jugo de asado hasta obtener la textura y sabor deseados.

Para montar el plato pasar las vieiras partidas por la mitad por una sartén antiad- herente.

durante 1 minuto por cada lado y a fuego muy fuerte. Añadir los espárragos

que se saltearon durante un minuto más y emplatar disponiendo vieiras, espárragos y láminas de trufa alternativamente, y salsear con el jugo de asado que hemos mezclado con el que han soltado las vieiras y los espárragos en la sartén. Terminar con cebollino fresco recién picado y sal Maldon.

MENESTRA DE CORDERO LECHAL. CEBOLLETAS Y TRUFAS

JUNO REOYO, MESÓN DE DOÑA FILO

Ingredientes para 4 personas:

4 carrés de cordero lechal (sólo la parte de las 8 costillas); 4 trufas *melanosporum* de gr. cada una; 16 cebolletas muy tiernas; verduras para elaborar un fondo de cordero: ajos, cebolla, cebolleta, puerro, pimienta verde, pimienta roja, zanahorias, nabos, champiñón y tomate fresco; sal; pimienta y cebollino fresco recién picado. Elaboración:

En primer lugar deshuesar los carrés y marinar las cintas durante 2 horas en aceite de oliva con pimienta negra, dientes de ajo, laurel y tomillo fresco. Con el resto de los huesos elaborar un fondo, dorando éstos mientras se pochan las verduras y hervir el conjunto durante 2 horas a fuego lento para después colar y reducir hasta obtener la textura y el sabor deseados. Una vez pasadas las dos horas, dorar las cintas de cordero en sartén durante 2 minutos y hornear a 180° durante 10 minutos, lo mismo que con las cebolletas.

Para montar el plato trincar las cintas en medallones de 2 cm. de grosor y acompañar con las cebolletas y láminas de trufa salseando el conjunto con el jugo reducido para terminar con cebollino fresco recién picado y sal Maldon.

