

## CREMA DE AVE AL JEREZ

### INGREDIENTES

2 filetes de pechuga de pollo o de pavo, unos 350 g

1 cucharada de mantequilla

1 chalota

3/4 de decilitro de harina (unos 45 g)

1 latita de trufa con su caldo

1 pastilla de caldo concentrado y agua, o un caldo bueno de pollo

1 yema

1 decilitro de jerez seco

1 ó 2 decilitros de nata líquida

sal, pimienta blanca y nuez moscada

### PREPARACIÓN

Colocar los filetes de pechuga en el cestillo metálico, tapizando las paredes del mismo, sin tapar los orificios del fondo por donde nos tiene que subir el vapor. En el vaso añadir la chalota y la mantequilla, y sofreír durante 3 minutos a 100 grados y velocidad 1, introduciendo ya el cestillo con las pechugas. A continuación añadir la harina y sofreírla durante 2 ó 3 minutos, siempre con el cestillo dentro del vaso. Agregar ahora los 3 decilitros de agua, la pastilla de caldo y el caldo de la trufa, o 3 decilitros de caldo bueno de pollo y programar de nuevo 100 grados y velocidad 1 como unos 8 ó 10 minutos, hasta que el pollo esté cocido. Volcar entonces el pollo en el vaso y triturarlo en velocidad 1. Añadir más agua o caldo bueno, la yema y la nata y volver a programar 100 grados y velocidad 1 hasta que vuelva a cocer. Picar la trufa finita y espolvorearla en cada taza de consomé al servir