

# FIAMBRE TRUFADO

## INGREDIENTES:

1 KG. de carne de cerdo picada.  
1 sobre de sopa de cebolla (Knor).  
2 huevos.  
1 lata de trufas.  
Sal y Pimienta

## SALSA:

1 cebolla mediana.  
1 zanahoria.  
1 cucharada de harina.  
1/2 medida de aceite.  
2 medidas de vino blanco.  
2 medidas de caldo.  
1 medida de nata (optativo).  
Sal y Pimienta.

## PREPARACIÓN

Salpimenta la carne y resérvala en un bol. Pon en el vaso del Thermomix, los huevos y bátelos a velocidad 1 durante unos segundos, vacíalos sobre la carne, añade el sobre de sopa de cebolla y la trufa a trocitos pequeños, también el líquido, mezcla con ayuda de la espátula.

Forra un molde alargado con papel de aluminio, rellénalo con la preparación anterior, cúbrelo con papel de aluminio y lo introduces en el horno fuerte al baño maría durante una hora aproximadamente. Comprueba su cocción. Sácalo del horno y déjalo enfriar. Resérvalo en el frigorífico durante 12 horas como mínimo. Desmóldalo y córtalo en lonchas no muy finas.

Introduce en el vaso del Thermomix el aceite, la cebolla y la zanahoria. Programa velocidad 1, 100°, 7 minutos. Añade la harina y programa 3 minutos a la misma velocidad y temperatura. Seguidamente echa el vino, el caldo, la nata y la sal, programa a velocidad 2, 100°, 5 minutos. Puedes echar la salsa sobre la carne, ó servirla aparte en una salsaera.