

SALSA DE TRUFA

INGREDIENTES:

1 lata de trufa,
8 cebollitas francesas,
2 cucharadas de aceite,
2 cucharadas de mantequilla,
2 puerros (sólo la parte blanca),
1 diente de ajo,
100 g. (1 cub.) De vino blanco o tinto,
1 pastilla de caldo de carne,
100 g. (1 cub.) De nata,
el caldo de la trufa,
50 g. (1/2 cub.) De brandy, pimienta.

PREPARACIÓN:

Pele la trufa y resérvela. La parte negra, viértala en el vaso junto con las cebollitas, el aceite, la mantequilla, los puerros y el ajo. Trocee todo 8 segundos a velocidad 3 1/2, baje de las paredes del vaso los residuos que hubieran quedado, con ayuda de la espátula y programe 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 2. Añada los ingredientes restantes, excepto la trufa, y programe 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 2. Si desea la salsa más fina, triture 15 segundos a velocidad 8 y después con la máquina parada, agregue la trufa picadita, mezcle bien con la espátula y rectifique la sazón.