



TRUFAS DE FOIE CON CEBOLLA CARMELIZADA AL OPORTO

Ingredientes (para 10-12 trufas):

- 2 cebollas rojas
 - 1 bloc de foie de 130 g
 - 80 ml oporto
 - 60 g mantequilla
 - 70 g azúcar moreno
 - c.s. kikos (= maíces fritos)
 - 1 baguette
-

Elaboración:

1. Pelar las cebollas y cortar en juliana muy fina.
2. Pochar a fuego mínimo con la mantequilla durante 20 minutos hasta que estén blandas pero transparentes.
3. Añadir el azúcar moreno y el licor y cocinar 15-20 minutos más a fuego mínimo hasta obtener una especie de compota melosa.
4. Cortar la baguette en láminas finas y tostar en horno precalentado a 160°-170°C.
5. Triturar los kikos a groso modo en un robot o procesador sin reducirlos a polvo.
6. Hacer bolas con el bloc de foie intentando que sean regulares.
7. Rebozar las bolas en los kikos triturados y reservar en la nevera hasta el momento de servir.
8. Para el montaje colocar una rebanada de pan tostado, encima la cebolla caramelizada templada pero no demasiado caliente y coronar con una trufa de foie.
9. Pinchar con un palillo para que sea fácil de manipular.



10. Intentar rebozar las trufas en el último momento para que los kikos sigan crujientes y no se ablanden.
11. Este aperitivo combina a la perfección con las bombas de patata y pulpo con alioli de ajo negro. ¿Te animas a preparar una bandeja con ambos?