

Crema de coliflor con mantequilla de trufa blanca y parmesano.



Crema de coliflor con mantequilla de trufa blanca y parmesano.

Riquísima crema de coliflor con mantequilla de trufa blanca (tartufo bianco) y queso parmesano (parmigiano reggiano) , nuez moscada y un toque de pimentón de la Vera.

Me he inspirado en una receta de mi amigo el Chef Antonio Maroto , que me encantó . Le he dado mis toques personales , al añadir nuez moscada y pimentón de la Vera, así como un ligero caldo de ave. El chef utiliza aceite de trufa , y aunque tenia en casa de mi último viaje a Bologna , he preferido esta vez emplear mantequilla de trufa blanca y sal de trufa. Espero utilizar en la siguiente el aceite de trufa, para hacer su receta entera, que todavía lleva más ingredientes.

Realmente deliciosa esta crema y además nos puede servir como entrante para un día de Navidad o cualquier otra celebración especial.

Ingredientes : (3-4 personas)

- 1/2 coliflor (5 ramilletes bien grandes)
- mantequilla de trufa blanca 50 gr (si no tenéis pues aceite de trufa)
- sal de trufa blanca.
- 100 ml de leche evaporada.
- 200 ml de caldo suave de ave.
- 50 gr de queso parmesano (parmigiano reggiano).
- 1 cucharada de nuez moscada de calidad.
- 2 cucharadas del caldo de hervir la coliflor.
- pimentón de la Vera , para espolvorear.

Preparación:

Paso 1 :

Limpiamos la coliflor y vamos a utilizar la mitad (5 ramilletes grandes). La ponemos a hervir durante 10 minutos.

Retiramos y reservamos.



Coliflor

Paso 2 :

En una cacerola vamos a derretir la mantequilla de trufa blanca y después saltearemos en ella la coliflor, añadiremos 2 cucharadas de caldo de cocción , los 100 ml de leche evaporada y el caldo de ave. Lo ponemos a hervir 5 minutos y trituramos , ya sea con batidora o con otro procesador de alimentos. Añadiremos la nuez moscada, la sal de trufa y el parmesano rallado y removeremos bien para que se integren los ingredientes.

Paso 3 :

Para adornar , laminaremos finamente un ramillete de coliflor y lo saltearemos hasta que coja color en una sartén con aceite y un ajo machacado.



Y serviremos caliente con el ramillete de coliflor ,
espolvoreado con pimentón de la vera y un poco de aove.



Crema de coliflor con mantequilla de trufa blanca y parmesano