

CREMA de PATATA i BACALLÀ amb TÒFONA

<u>4 persones</u>	<u>Ingredients</u>
80 grs	tòfona negra (poden ser ceps, xampinyons. etc..)
2	porros
4	rovells d'ou
	sal Maldon
	pebre negre en gra aixafat
	<u>per la crema de patates</u>
250 grs	patates
250 grs	bacallà dessalat
20 grs	tòfona negra (poden ser ceps, xampinyons. etc..)
750 ml	aigua o llet
un raig	oli de tòfona

Elaboració

- Pelar i tallar les patates a daus i bullir-les en aigua o llet.
- Quan siguin cuites afegir-hi el bacallà dessalat i la tòfona laminada. Coure-ho uns minuts.
- Treure una part de l'aigua i reservar.
- Passa-ho pel pymer perquè ens quedi una massa fina. Afegir-hi aigua fins al gust de cremositat.
- Si la volem més fina passar-la pel colador xinès.
- Afegir-hi un raig d'oli d'oliva.
- Rectificar de sal i reservar.
- Netejar els porros, tallar-los a tires i bullir-los en aigua procurant que no quedin massa cuits.
- Laminar la tòfona.

Emplatar

- Col·locar al mig d'un plat fondo una mica de porros cuits i al damunt un rovell d'ou cru i per sobre una mica de tòfona laminada.
- Posar a gratinar un moment perquè la tòfona s'escalfi i alliberi el seu aroma.
- Omplir el plat amb la crema sense que sobrepassar el nivell de l'ou i la tòfona.
- Tirar-hi un rajolinet d'oli de tòfona per sobre.

Nota: Si fem servir ceps, els que vagin a la sopa els poden ofegar lleugerament i els de la guarnició poden ser crus en làmines ben fines.

Nota: Recepta d'en Santi Santamaria (Restaurant Can Faves)