

Humm Dog con bacon, trufa negra y apio

El bien llamado **Humm Dog**, firmado por **Daniel Humm**, chef suizo al frente de **Eleven Madison Park**, lleva un clásico popular hacia un terreno más gastronómico, apoyándose en la intensidad del bacon, la trufa negra, el apio y el queso fundido para construir una receta de textura, aroma y carácter.

Para las semillas de mostaza encurtidas

100 g de semillas de mostaza amarillas o negras
750 g de líquido de encurtido de balsámico blanco
Para la mayonesa
1 yema de huevo
15 g de zumo de limón
200 g de aceite de semilla de uva
sal

Coloca las semillas de mostaza en un recipiente grande resistente al calor. Lleva el líquido de encurtido de balsámico blanco a ebullición en un cazo a fuego medio.

Retira del fuego y vierte el líquido sobre las semillas, asegurándote de que queden completamente cubiertas.

Deja enfriar a temperatura ambiente.

Pasa las semillas de mostaza encurtidas a un recipiente hermético.

Guárdalas en la nevera durante toda la noche antes de utilizarlas. Se conservan hasta 2 semanas.

Para el relish de apio

70 g de raíz de apio pelada, cortada en dados de 6 mm
65 g de apio, cortado en dados de 6 mm

40 g de pepinillos semicurados, cortados en dados de 6 mm

15 g de semillas de mostaza encurtidas

15 g de vinagre balsámico blanco

5 g de trufa negra, cortada en dados de 6 mm

Lleva a ebullición una olla con agua salada a fuego fuerte y prepara un baño de agua con hielo.

Blanquea la raíz de apio en el agua hirviendo hasta que esté tierna, unos 5 minutos, y pásala al baño de hielo.

Blanquea el apio en el agua hirviendo hasta que esté tierno, unos 3 minutos, y pásalo también al baño de hielo.

Cuando estén fríos, escurre la raíz de apio y el apio y colócalos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de agua.

En un bol, mezcla las verduras blanqueadas con los pepinillos, las semillas de mostaza encurtidas y el vinagre balsámico blanco.

Justo antes de servir, incorpora la trufa negra cortada en dados.

Para la mayonesa de trufa

60 g de mayonesa

10 g de trufa negra, finamente picada

Coloca la yema y el zumo de limón en un procesador de alimentos.

Mientras trituras, añade el aceite poco a poco, en hilo fino.

Continúa batiendo hasta obtener una emulsión lisa y homogénea.

Sazona con sal.

Reserva en un recipiente hermético en la nevera hasta 1 semana.

Para terminar

aceite de canola, para freír

4 lonchas de bacon

4 salchichas tipo hot dog
4 panes para hot dog
4 lonchas de queso Gruyère
hojas tiernas del corazón de apio

Precalienta el horno a 175 °C y forra una bandeja con papel vegetal.

Calienta unos 7,5 cm de aceite de canola en una olla o cazo profundo a fuego medio, hasta que alcance 175 °C.

Envuelve cada salchicha con una loncha de bacon y sujétala con palillos de madera.

Fríe las salchichas hasta que el bacon quede crujiente y la salchicha esté bien caliente por dentro, unos 3 minutos. Pásalas a papel absorbente y retira los palillos.

Unta cada pan de hot dog con mayonesa de trufa. Coloca una salchicha en cada pan y cubre con una loncha de Gruyère. Pasa los hot dogs a la bandeja de horno y hornéalos unos 2 minutos, justo hasta que el queso se funda.

Terminar y servir

Saca los hot dogs del horno. Corona cada uno con el relish de apio. Termina con hojas tiernas del corazón de apio. Sirve de inmediato.