

Puerros tiernos con salsa de mantequilla de trufa, migas de ajo y hierbas

La impresionante receta de esta entrada vegetariana con [puerros](#) del [Chef Russell Brown](#), es fácil de preparar pero, gracias a algunas técnicas e ingredientes sofisticados, sabrá como si hubiera pasado horas en la cocina. Cocinar los puerros al vacío da como resultado una textura tierna y maravillosa que contrasta perfectamente con el crujiente de las migas de ajo, mientras que la cremosa salsa de trufa añade un toque extra de sabor. Si es posible, prepara el caldo de verduras con un día de antelación para que tenga tiempo de infundirse.

PARA EL CALDO

2 bulbos de hinojo

1 rama de apio

1 puerro grande

1 cebolla mediana

1 manojo de perejil de hoja plana

1 cucharada rasa de semilla de hinojo

1 anís estrellado

agua

Corta, lava las verduras y colócalas en una sartén grande. Agrega el perejil, las semillas de hinojo y el anís a la sartén. Vierte suficiente agua para cubrir. Llevar a ebullición, luego, reduce el fuego y dejar hervir a fuego lento durante 30 minutos. Guarde el caldo con las verduras durante varias horas o durante la noche.

PARA LOS PUERROS BABY

600g de puerro baby pelar y cortados

9 g de sal Maldon

18 g de mantequilla

Precaliente un baño de María a 85 °C. Coloca los puerros baby en una bolsa de vacío. Deben quedar en una sola capa, usa varias bolsas si es necesario. Agrega la mantequilla y la sal a las bolsas, asegurándote de que haya una dispersión uniforme entre los puerros. Sella las bolsas y cocina al baño maría durante 35 minutos.

MIGAS DE AJO Y HIERBAS

Aceite de oliva

100 g de pan chapata molido en migajas gruesas

1 diente de ajo finamente triturado

1 cucharada de perejil de hoja plana finamente picado

Sofreír el pan rallado en aceite de oliva hasta que empiece a dorarse, añadir el ajo y cocinar un minuto más. Retira la corteza del fuego y agrega el perejil. Sazone al gusto y vierte sobre papel de cocina para escurrir.

SALSA DE MANTEQUILLA DE TRUFA

100 ml de vermut seco

250 ml de vino blanco

125 g de mantequilla sin sal

20g de trufa fresca o en pasta

Para hacer una reducción para la salsa de trufa, combina los alcoholes en una sartén mediana y reduce a aproximadamente 75

ml. Pasar el caldo de verduras por un colador fino y añadir 750 ml a la sartén, sin dejar de calentar hasta que el líquido se haya reducido en dos tercios más.

Para la salsa de mantequilla de trufa, transfiere una cucharada por persona de la reducción a una cacerola pequeña y caliente suavemente. Agrega la mantequilla sin sal y termina con la trufa rallada fresca o la pasta de trufa negra, si lo prefieres.

EMPLATADO:

Retire y escurra los puerros baby y divídelos uniformemente entre seis platos calientes. Vierte sobre la salsa de trufa y termina con las migas de ajo y hierbas.