



Tòfona al papillote

Ingredients. Una ració:

30 gr. de tòfona negra
50 gr. de cansalada del coll confitada
10 gr. de cansalada ibèrica
30 gr. de foie gras
Oli de tòfona
Sal Maldón

Elaboració:

En primer lloc repelem la cansalada per tal que no hi quedin conna ni trossos lletjos. Tallem dos trossos de paper d'alumini quadrats, d'uns 50 centímetres aproximadament. Tallem la cansalada bastant gruixuda, i la posem damunt del paper de plata. Tot seguit emboliquem la tòfona (que prèviament haurem rentat molt bé) amb la cansalada ibèrica, tallada molt fina. La posem al damunt de la cansalada confitada juntament amb un tac de foie gras. Finalment ho salem amb la sal Maldón i hi posem un parell de cullerades d'oli de tòfona. Per acabar, ho cobrim amb l'altre tros de paper i ho tanquem bé, sense que quedi cap forat. Ho posem en una safata de forn i coure al forn a 230° de temperatura durant uns 10 minuts aproximadament, fins que el papillote estigui ben inflat.

Emplatat i presentació:

Posem la cansalada confitada en un plat, acompanyada d'una quenelle de puré cremós de patata i una altra de trinxat de col i patata. Sobre la cansalada, hi posem la tòfona, sense la cansalada ibèrica, que haurem laminat amb la mandolina, ben fineta. Posem a punt de sal Maldón. Tallem la cansalada ibèrica a la juliana i la posem sobre la tòfona laminada.