



## **Truita de múrgoles amb alls tendres i pa torrat amb tomàquet**

### **Ingredients per a cinquanta aperitius**

#### **Ingredients per a l'elaboració de l'escuma de patata:**

500 g de patates  
200 cl d'aigua de la cocció  
250 g de nata  
50 ml de l'oli de saltar les múrgoles amb els alls tendres  
1 càrrega per al sífó

#### **Ingredients per a l'escuma d'ou:**

8 rovells d'ou  
100 ml de suc de tòfona  
Sal i pebre al gust

#### **Ingredients per a les múrgoles:**

300 g de múrgoles fresques petites  
Alls tendres  
Oli d'oliva de 0,4°  
300 ml de suc de gallina rostida  
Torrades fetes al forn sucades amb tomàquet ratllat, oli d'oliva i sal Maldon

#### **Elaboració:**

Salteu les múrgoles amb els alls tendres i l'oli d'oliva verge de 0,4° com a màxim. Una vegada saltades, escorreu gairebé tot l'oli per fer el puré de patata. Per fer el puré, tritureu les patates bullides al punt i els 200 g d'aigua de la cocció. Tot seguit, afegiu-hi la nata líquida i 50 ml de l'oli de les múrgoles; rectifiqueu-ho de sal. Coleu-ho i poseu-ho dins el sífó, posant-hi una càrrega; una vegada posada la càrrega, traieu-la. Poseu el sífó al bany maria a uns 60 ° C, per tenir-lo a punt per al servei. En el moment de servir la truita, munteu al bany maria els rovells d'ou amb el suc de tòfona, un xic d'aigua i la sal i el pebre, fins a tenir una escuma ferma.



Tot seguit, munteu la copeta amb les múrgoles (que prèviament haureu saltat amb els alls tendres i que haureu deixat reduir amb el suc de gallina rostida) al fons, , l'escuma de rovell d'ou amb el suc de tòfona a sobre i, finalment, amb l'escuma de patata a sobre. Gratineu-ho una mica. Finalment, afegiu-hi la torradeta de pa amb tomàquet.

Aquesta idea és del meu amic Marc Singla (cap de cuina del Restaurant Talaia Mar), però adaptada al meu gust i a la temporada.