

# Trampantojo de caviar con trufa

Por fuera parecen huevas de esturión por dentro manda el increíble aroma y sabor del negro hongo. Un engaño culinario, producto de la esferificación, que se puede disfrutar con infinidad de acompañamientos (rissotos, huevos poché, foie, tartars).

Texto: Enrique de Dios



Truffe Façon Caviar está a su disposición en el Club del Gourmet en El Corte Inglés.

Caviar por fuera, trufa por dentro. Un trampantojo culinario digno del mejor mago de la cocina. Truffe Façon Caviar es un “falso” caviar que está elaborado con una joya que se cría entre tierra y raíces: la trufa negra (*Tuber Melanosporum*). Gracias a la técnica de la esferificación, este exquisito y novedoso producto reproduce la forma, el color y la suavidad de un mito de los fogones como son las huevas de esturión. Truffe Façon Caviar se crea de una forma absolutamente artesanal y ofrece la posibilidad de olvidarse de la estacionalidad de la trufa negra. Se puede consumir todo el año en maridajes perfec-

tos con *risottos*, huevos poché, espuma de patata, foie micuit, salsa holandesa o toda clase de *tartars*. Las posibilidades son incontables. Alta gastronomía en el plato que es el resultado de la imaginación de Acipenser. El nombre les puede sonar lejano, pero sí les contamos que es la denominación del esturión en latín seguro que les aparece más próximo.

Truffe Façon Caviar se presentó durante 2008 en la feria Alimentaria de Barcelona. Era el resultado de dos años de investigación en el que la firma estudió cómo unir ambos productos de una forma revolucionaria. El éxito de sus dos latas de 50 y 30 gramos –que ya se pueden disfrutar en el Club del Gourmet en el Corte Inglés– fue inmediato. En 2011 se presenta Maridajes Truffe Façon Caviar. Es una línea nueva que, como una muñeca rusa, alberga tres propuestas. Cojan lápiz y papel. Truffe Façon Caviar acompañado de *parmentier* de patata, Truffe Façon Caviar sobre crema de foie y Truffe Façon Caviar con crema de calabaza. Cada una de estas tres presentaciones contiene los ingredientes necesarios para preparar cuatro deliciosos entrantes o 12 aperitivos.

---

CON CADA  
PRESENTACIÓN PUEDE  
PREPARAR CUATRO  
ENTRANTES O 12  
APERITIVOS

---

