

MOUSSE DE TRUCHA



INGREDIENTES PARA SEIS PERSONAS

- 600 gr de filetes de trucha, sin piel ni espinas.
- 1/2 litro de leche.
- 1/4 litro de caldo de pescado.
- 9 Huevos.
- 2 Trufas.
- 2 Tomates medianos.
- Patatitas para guarnición.
- Mantequilla.
- Sal.
- Pimienta.



PREPARACIÓN

Triturar los filetes de trucha con una batidora. Añadir seis huevos batidos, tres yemas, la leche, sal y pimienta al gusto. Mezclar bien.

Verter el preparado en un molde ligeramente untado de mantequilla, y ponerlo al baño maría a fuego lento durante 30 minutos. Se puede comprobar si ya está hecho pinchando en el centro con un cuchillo -el cuchillo debe salir limpio-.

Mientras, cocer el caldo hasta que reduzca a unas ocho cucharadas y añadir el líquido de las trufas.

Cortar las trufas en láminas y saltear en la sartén con mantequilla, y pasarlas después al caldo, dejando cocer unos minutos a fuego lento hasta que quede una salsa cremosa.

Dejar enfriar el mousse de trucha, desmoldar, poner en una fuente y cubrir con la salsa. Adornar con los tomates cortados en dados y las patatitas hervidas.