

Productos con Trufa: el diamante negro de la cocina.

Como ya os hemos contado en otra ocasión en un anterior post sobre este producto, **la Trufa** está considerada como el “oro negro” o incluso “**el diamante negro**” de la cocina. Su sabor es inigualable, y actualmente es considerado un ingrediente esencial en la alta cocina, ya que se considera que enriquece cualquier otro alimento que toca.



Desde unos simples huevos fritos con trufa hasta los más afamados platos de los grandes chefs, la trufa otorga un sabor, aroma y toque especial a cualquier elaboración.

Además es falso que resulte un producto caro. Es cierto que

determinadas piezas y variedades de trufa alcanzan precios astronómicos en el mercado. Pero también podemos adquirir porciones de trufa o trufas pequeñas enteras de gran calidad a un precio muy asequible. Además, tened en cuenta que cunde mucho. Apenas unas láminas o unas ralladuras de trufa son suficiente para engrandecer cualquier receta. Con poca cantidad...conseguimos muchísimo sabor.



Y no sólo la **trufa** al natural triunfa en la gastronomía mundial. Actualmente se está produciendo un boom de **productos** elaborados, preparados o que llevan como uno de sus ingredientes la trufa en sus distintas variedades. Sólo tenéis que descubrirlos poco a poco y acabareis tan enganchados a este hongo delicatessen como nosotros.

PRODUCTOS CON TRUFA

En nuestra [tienda de productos gourmet](#) hemos seleccionado los [productos con trufa](#) de nuestros amigos de Fruits de la Terra. Tienen su plantación de carrascas y robles en La Tinença de Benifassà, donde recolectan sus trufas e idean la gran variedad de productos con trufa que os presentamos a continuación:

–Aceite con aroma de trufa negra y Aceite con aroma de trufa blanca: Perfecta no sólo para aliñar ensaladas. Si la usas para aderezar ensaladas, verduras a la parrilla o todo tipo de carpaccios, el resultado será espectacular. Nosotros la usamos además para elaborar salsas tipo bechamel y vinagretas variadas.



–

Trufa negra y trufa blanca en su jugo: es la forma más natural de presentar la trufa conservada, con sal y su propio jugo.

Podéis utilizarlas crudas, cocidas, laminadas, a trocitos... Puedes condimentar con ella todo tipo de platos: huevos, pasta, arroces, verduras, patatas, pescados, carnes, embutidos. A todos ellos les proporcionaré un potente aroma y sabor.



Como consejo, recomendamos no utilizar con ingredientes de aroma y sabor muy potentes (ajo, cebolla, salsas fuertes, tomates fritos) que pudieran ocultar su aroma y sabor. Y muy importante: generalmente conviene añadir la trufa a la elaboración en el último momento, ya que de otro modo podrían evaporarse o perderse los aromas y sabores.

–Carpaccio, láminas y brisura de trufa negra: se trata de productos en que la trufa negra ha sido levemente manipulada y elaborada para ofrecerte diferentes presentaciones y formatos con los que te resulte más fácil añadir trufa a tus recetas.



Carpaccio y Láminas de Trufa: en Fruits de la Terra nos recomiendan usar estos productos sobre una simple tostada, con huevos fritos, o en ensaladas, verduras, pasta y arroces.

Brisura de Trufa: pruébala con todo tipo de carnes al horno o guisadas, o para enriquecer patés y todos tipo de salsas, especialmente la salsa bechamel.

–Salsa trufada de setas: Elaborada con diferentes tipos de hongos y trufa blanca, esta salsa gourmet resulta ideal para enriquecer carnes y pescados, tanto asados como a la parrilla.



Si añades a esta salsa una buena cantidad de nata, te dará la base ideal para un exquisito plato de pasta.

–Aderezo de vinagre de Módena con trufa: perfecta para el aliño normal de ensaladas, pasta y verduras, pero también para elaboraciones como escabechados, emulsiones y carpaccios.



–Miel con trufa negra: aunque por sí sola ya otorga un sabor especial a una simple tostada, o tomándola en infusión o sola, la miel con trufa resulta ingrediente especial para todo tipo de asados de carne con miel, como el lechal al horno, o las costillas al horno con miel. Además acompaña magníficamente aperitivos con queso fresco o un buen queso manchego curado.



Y desde luego, imprescindible el toque especial que aporta en la elaboración de postres con el tradicional ingrediente de la miel, y en la elaboración de vinagretas.

–Queso de oveja con trufa y queso de cabra con trufa: Auténticas delicatessen. La trufa convierte estos quesos de oveja y cabra en verdaderos productos gourmet, consiguiendo unos quesos originales, únicos... la combinación queso-trufa resulta absolutamente exótica, es el maridaje perfecto.



Aunque puedes utilizarlos añadiéndolos a pastas, arroces, ensaladas, gratinados... nosotros te recomendamos disfrutarlos de la manera más sencilla: un fantástico aperitivo de este queso acompañado de un buen queso y una copa de vino tinto... ¡insuperable!

–Cerveza de Trufa negra: Cerveza de estilo Blonde Ale, de alta fermentación, elaborada con trufa negra.



Primera cerveza con trufa del mundo. Elaborada artesanalmente con trufa del Maestrazgo. Fresca, dorada y aromática, ha sido calificada por la crítica como una cerveza elegante y distinguida. Marida especialmente con el jamón y los embutidos ibéricos y la más alta charcutería en general. Perfecta también acompañando un buen queso con trufa o un queso manchego curado.

–Licor de crema de Trufa: original y único, este licor de crema con trufa resulta muy cremoso, con un especial y exótico sabor y aroma a hongo, a bosque en el otoño, a nuez y avellana. Diferente y original, sorprende a todos. Delicatessen.



Si os animáis a ir probando estos productos, os los enviamos a casa en solo unos días. ¡Ya nos contaréis que os han parecido!.

