

OU FERRAT DEL NOSTRE GALLINER AMB TÒFONA, CANSALADA I PATATES SOUFFLÉ

Ingredients (4 persones)

- 8 ous
- 120 g tòfona negra
- Cansalada del coll
- 3 patates
- Sal Maldon
- Sal
- Oli d'oliva verge extra
- Oli de tòfona

Elaboració

Per fer aquest plat em de tenir en compte de deixar els ous dins un pot hermètic amb les tòfones, entre 4 i 6 dies abans, per tal que agafin l'aroma de la tòfona a través dels porus. Primer, pelarem les patates deixant-les el màxim de netes (no les podem netejar amb aigua, sí que hi podem passar un drap per acabar de netejar-les). Les tallarem a rectangles d'uns 2,5x5 cm amb la màquina de tallar fiambres. Per tal que s'inflin necessitem coure-les amb dues temperatures. Les fregirem en oli a 140°C fins que estiguin potxadades, seguidament les canviarem a un oli a 185°C fins que quedin fregidetes i inflades (soufflé).

A banda prepararem la cansalada. Envasarem la cansalada del coll prèviament salpebrada. La courem a 70°C durant 10 hores. Un cop passat aquest temps, la traurem de la bossa i la posarem al forn durant 1 hora i mitja a 180°C per obtenir una cotna ben cruixent. Un cop cuita, traurem la cotna i la tallarem primer a llenques amples i després a rectangles. Fregirem els ous en una paella amb abundant oli d'oliva verge extra. Un cop ben enrossits hi afegirem un polsim de sal pel damunt.

Presentació

Posarem la cansalada al centre del plat i els ous a sobre, al voltant les patates soufflé i acabarem laminant la tòfona pel damunt amb una mandolina. Hi posarem la cotna cruixent al costat. Ho acabarem afegint una mica d'oli de tòfona, un xic de suc de rostit i sal Maldon.



Restaurant Can Jubany, Calldetenes
