

MÁGICAS TRUFAS NEGRAS

La trufa es un hongo que nace bajo tierra. Dificil de encontrar y fácil de saborear es un producto caro que, bien utilizado, no afecta excesivamente al bolsillo por lo que puede llegar a cundir. Su magia viene de su sabor

intenso, un perfume que recuerda a la tierra, a la humedad, capaz de impregnarlo todo y de acompañarlo casi todo. Idolatrada por cocineros y comensales pero poco conocida por el gran público el Museo de la Trufa de Metauten ofrece

la posibilidad de conocerla a fondo, de apreciarla, comprarla y cocinarla en casa. Hasta allí nos fuimos acompañados de Ignacio Idoate y Javier Díaz Zaldueño para comprobar in situ su recogida y para apreciar sus aromas.

Javier Díaz Zaldueño, cocinero del restaurante Alhambra, e Ignacio Idoate, su gerente, nos acompañan una fresca y despejada mañana al Museo de la Trufa de Metauten. Quieren enseñarnos cómo se recoge la trufa y que disfrutemos de ellas desde el mismo momento en el que el perro marca su localización y, con ayuda de un machete, se desentierra y se obtiene este maravilloso fruto de la tierra estellesa.

La trufa se recoge con miramiento para no estropearla, se observa y se huele y ya desde ese primer momento empezamos a hablar de cómo la vamos a degustar. ¿La dejaremos en un tupper junto a unos huevos unos días antes de preparar una receta con ella?, ¿la pondremos en aceite para utilizarlo luego en mil preparaciones?, ¿la rallaremos sobre un plato de pasta fresca u optaremos por alguna receta con más complicación? La solución la da el propio Javier: haremos un homenaje en el restaurante y prepararemos un menú basado en la trufa negra.

LA JOYA DE LA COCINA CERCA DE CASA

La trufa ha sido desde siempre un producto muy especial, adorado por los gastrónomos y utilizada especialmente en el entorno de la alta cocina. "A nosotros -dice Ignacio Idoate- nos la traía antes Salvador Arozarena desde Navaleño, en Soria, pero ahora la traemos de Metauten, un centro que ha acercado la trufa a la cocina en un sentido amplio". Y es que la trufa es un producto que asusta comprar por su precio, que fluctúa entre los 350 y los 800 euros el kilo. Sin embargo, la cantidad que se precisa para un plato es de unos pocos gramos y su aprovechamiento es máximo. Por ejemplo, para tener unos huevos trufados basta con poner la trufa junto a ellos durante al menos 24 h.; la porosidad del huevo hará que se impregne del sabor de la trufa y para ello no habremos gastado ni un solo gramo del hongo, que luego utilizaremos en cual-



LA TRUFA SE RECOGE CON MIRAMIENTO PARA NO ESTROPEARLA, SE OBSERVA Y SE HUELE Y YA DESDE ESE PRIMER MOMENTO EMPEZAMOS A HABLAR DE CÓMO LA VAMOS A DEGUSTAR



quier receta sin que haya merchado un ápice ni su peso ni su sabor.

LO AROMATIZA TODO

Su intenso y perfumado sabor hace que con unos pocos gramos podamos aromatizar cualquier plato, desde sopas, arroces o pastas hasta pescados, huevos o carne, incluso el coñac se "trufa" y se acopla perfectamente a su sabor. Si adquirimos trufas frescas es importante saber que se con-

servan en el frigorífico durante aproximadamente diez días. Si queremos alargar su existencia, la trufa soporta perfectamente la congelación, pero teniendo en cuenta que cuando vayamos a utilizarla deberemos rallarla congelada para volverla a introducir en el congelador en el menor tiempo posible. Y para finalizar un consejo: compren trufa, inventen con ella platos y disfruten de uno de los sabores más maravillosos que nos ofrece nuestra tierra.



MENÚ HOMENAJE A LA TRUFA NEGRA (Tuber melanosporum)

Aperitivo: Sopa de cebolla, queso roncal y trufa negra de Metauten

Ensaladilla rusa con trufa negra, aceite perfumado y microvegetales

Borraja, cardo y alcachofas con infusión de vino oloroso y trufa negra

Revuelto de trufa negra y tomate natural en pan coca de cristal

Lomo de lubina con sanfaina de verduras, chalota, trufa negra y lima

Pichón de Araiz deshuesado y asado con risotto de hongos y trufa negra

Torrija de brioche caramelizada con helado de coco y trufa negra

Precio: 60.00 euros + IVA

EPC - algas - 948 22 52 17



RESTAURANTES PARTICIPANTES

Etxalar **HOTEL VENTA ETXALAR**. Tel.: 948 63 50 00 ■ Huarte - Pamplona **HOTEL DON CARLOS**. Tel. 948 33 00 77 ■ Lácár **RESTAURANTE ASADOR BODEGAS LEZAUN**. Tel. 948 54 12 31 ■ Pamplona **RESTAURANTE CASA MANOLO**. Tel.: 948 22 51 02 ■ Pamplona **RESTAURANTE EL PARQUE DEL HOTEL REINO DE NAVARRA**. Tel.: 948 17 75 75 ■ Pamplona **RESTAURANTE SAN FERMÍN**. Tel.: 948 22 21 91 ■ Sansoáin **RESTAURANTE COTO VALDORBA**. Tel.: 948 72 10 21

X Jornadas Gastronómicas de la *Caza*

del 19 de febrero al 20 de marzo

