

# Una Navidad sin gluten

by

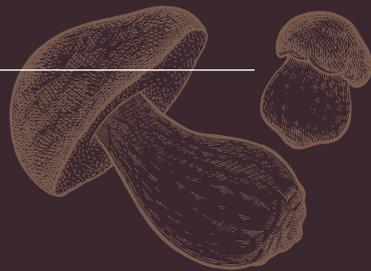
RAMONIFREIXA

**Schär**



---

# MILHOJAS DE SETAS, PATO, HIGOS, XOOF DE QUESO DE CABRA. YEMA DE HUEVO CAMPERO INFILTRADA DE TRUFA



## Para el milhojas de aceitunas

- Masa de 'Millefoglie' Schär
- 80 g aceitunas negras sin hueso

Estirar la masa de hojaldre en una bandeja de horno. Cocinar durante 20 minutos a 190°C. Mientras tanto, triturar las aceitunas. Pintar con el puré de aceitunas el hojaldre una vez se extraiga del horno. Cortar en porciones del tamaño deseado.

## Para las setas

- Setas de temporada (Boletus, Chantarellas, Níscalos, Lengua de Vaca...)
- AOVE
- Sal
- Pimienta negra molida

Limpian las setas cuidadosamente, extrayendo toda la tierra que puedan contener. Cortarlas y saltearlas a fuego fuerte con AOVE, poner a punto de sal y pimienta.

## Para los higos al P.X

- 50 g higos secos
- 200 ml vino Pedro Ximénez

Poner en una olla los higos junto al vino y cocer a fuego lento hasta que hierva. Cortar en cuartos.

## Para los "xooof" de queso de cabra

- 200 g queso de cabra
- 100 g crema de leche
- 500 g agua
- 2,5 g alginato

Por un lado, mezclar el agua con el alginato y reservar este baño. Por otro lado,

triturar el queso de cabra con la crema de leche. Con la ayuda de una cuchara sumergir el "xooof" de la crema de queso de cabra dentro del baño de alginato que se ha preparado previamente, mantener en el baño durante 4 minutos teniendo cuidado de que no se toquen entre ellos.

## Para el pato

- 1 muslo de pato
- 500 g grasa de pato

Deshuesar el muslo de pato y deshilacharlo. Saltear la carne en una sartén.

## Para la yema de huevo infiltrada de trufa

- 4 huevos camperos
- 60 g pasta de trufa
- 20 g caldo de ave
- AOVE

Triturar la pasta de trufa con el caldo de ave y pasar por un colador presionando con una cuchara para obtener una crema lisa. Separar las yemas de los huevos y disponerlas en cucharas soperas con una gota de AOVE. Con ayuda de una jeringuilla, pinchar cuidadosamente la membrana exterior de las yemas y extraer 1/3 de su interior. Rellenar las yemas con la crema de trufa, de nuevo con la ayuda de una jeringuilla.

## ACABADO Y PRESENTACIÓN

Disponer en un plato llano las setas salteadas, la carne de pato, los higos, los "xooof" de queso de cabra; finalmente colocar con cuidado la yema infiltrada y las láminas de hojaldre.

---