

CUPCAKE DE BOLETUS CON FROSTIN DE ESPINACAS Y POLVO DE JAMÓN

INGREDIENTES : 4 PERSONAS

- 90 g. mantequilla.
 - 70 g. nata líquida.
- Para la masa del cupcake:
- 90 g. boletus.
 - 2 huevos.
 - 2 yemas.
 - Sal.
 - Pimienta.
 - 150 g. nata. (Para la crema de espinacas).
 - 50 g. espinacas.
 - 1 hoja de gelatina.
 - Sal.
 - 8 lonchas de jamón.



Fotos: © José Luis Moya

ELABORACION:



MASA DE CUPCAKES

- La elaboración es muy parecida a la del coulant.
- Se saltean los boletus con unas gotas de AOVE,
- Se derrite la mantequilla.
- Se baten los huevos con la sal y pimienta.
- Se añaden los boletus y la mantequilla derretida.
- Por último se incorpora la harina y 70 gramos de nata.
- El interior de los moldes a utilizar tienen que estar previamente cubiertos con mantequilla y harina.
- El tiempo de cocción podrá variar, dependiendo de la capacidad del molde.
- Si se utiliza un molde de papel para magdalenas, programar el horno a 210º en torno a 5 minutos.

ELABORACIÓN FROSTIN DE ESPINACAS

Se trituran los 50 g. de espinacas con un poquito de nata.

Se cuela y se le añade una hoja de gelatina previamente remojada y la derretiremos con esa misma nata.

A parte, se monta el resto de nata y se le incorpora a la que hemos triturado con la espinaca.

Una vez bien fría la meteremos en una manga pastelera con boquilla rizada.



POLVO DE JAMÓN

Se cortan unas lonchas de jamón de cerdo blanco con el corta-fiambres. Se introducen al horno, entre dos papeles sulfurizados hasta que se deshidrate.

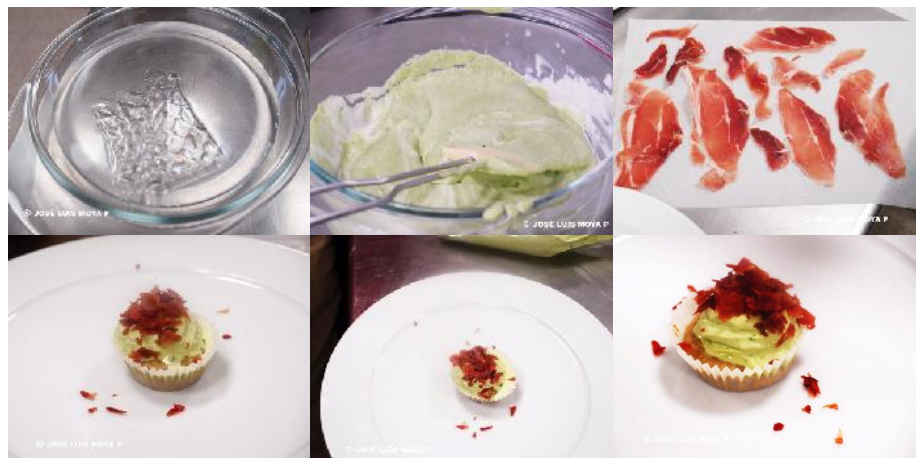
Este mismo proceso se puede llevar a cabo en el microondas durante 1 minuto hasta que adquiera textura crujiente. Se reserva.

PRESENTACION Y EMPLATADO.

En la base del plato dispondremos el cupcake de boletus.

Encima, se deposita el frosting de espinacas.(Será lo que decore la magdalena de boletus),

Se dejan caer unos copos de polvo de jamón sobre el frosting y se presentan.



Marqués de Alella Pansa Blanca Blanco 2013

Bodegas Parxet D.O. Alella

Elaborado al 100% con pansa blanca (también conocida como xarel•lo, parte indispensable de la trilogía del cava catalán junto a la macabeo y la parellada), Marqués de Alella Clásico 2013 es un blanco fácilmente reconocible por su carácter mediterráneo. Es fresco y atractivo, muy frutal en nariz y fácil de beber.

