YEMA CURADA DE HUEVO

Preparación

Empezamos curando la yema. En un recipiente mezclamos el azúcar y la sal a partes iguales y removemos bien. Con una cuchara hacemos hueco, incorporamos la yema y con mucho cuidado tapamos con la mezcla. Dejamos que repose entre una hora u hora y media al gusto. Me gusta especialmente que quede crudita así que yo con una hora tengo la yema curada.

Cuando la yema esté casi lista. Limpiar bien las setas, yo he utilizado "rovellons i rossinyols" podéis utilizar las que más os gusten o las que encontréis en el mercado. Limpiarlas con mucho cuidado y trocearlas en trozos regulares. Incorporar a una sartén caliente con un poco de AOVE.

Picar el ajo y el perejil e incorporarlo a la sartén una vez las setas estén bien cocinadas. Apagar el fuego y mantener calientes.

Ahora viene el momento más importante y delicado de la receta. Coge un bol profundo y llénalo de agua. Con una cuchara recupera la yema y sumérgela en el bol para que se desprenda la mezcla de sal y azúcar. Reserva la yema.

Con ayuda de un aro, coloca las setas y corona con la deliciosa yema trufada curada.

INGREDIENTES

1 yema de huevo trufada
250 g de setas Ajo
Perejil
Azúcar
Sal