

Cocinero: **Elena Lucas**
 Restaurante: **La Lobita (Navaleno, Soria)**

Tiempo: **3 horas y media**
 Categoría: **Postre**

Coste: **Medio**
 Dificultad: **Alta**

Ingredientes

(Para 4 personas)

Para las cuajadas

Leche de vaca de Castilla y León .. 100 ml
 Nata 100 ml
 Azúcar 15 gr
 Cuajo 5 gr
 Boletus blancos de Soria 50 gr

Para las trufas

Cobertura de chocolate negro 68%.. 200 gr
 Nata 200 gr
 Aceite de trufa de Soria 5 ml
 Polvo de cacao c.s
 Harina de galleta oreo c.s

Para las tierras

Galleta María, galleta oreo, almendras garrapiñadas, harinas de setas varias.

Decoración (opcional)

Brotes y flores silvestres, piña verde de pinar, ramas de chocolate, hojas de pasta brick

Elaboración

Para la cuajada

Se ponen a cocer todos los ingredientes en un cazo hasta llevarlo a ebullición (aprox. 15-20 minutos). Se tritura bien con la turmix, y se pone en recipientes cilíndricos (pueden servir unos vasos altos de chupito tradicionales). Dejamos enfriar en nevera para que cuajen.

Para las 'trufas de trufa'

Disolvemos la cobertura de chocolate con la nata. Cuando esté disuelta, añadimos el aceite aromatizado de trufa negra de Soria y mezclamos bien. Cambiamos la mezcla a otro reci-

piente y dejamos enfriar para poder trabajar la masa con facilidad. Una vez lista, haremos bolitas uniformes (de unos 4-5 cm. de diámetro) que pasaremos por la harina de oreo primero, y luego por el polvo de cacao. Guardaremos en congelador.

Para las tierras dulces

Moleremos las diferentes galletas y las almendras garrapiñadas por separado. La parte central de las galletas oreo (la nata) la reservaremos para decorar como si fuesen piedras (pasándolas por harina de setas).



Montaje del plato

Emplataremos con una base de las tierras dulces y de setas que mezclaremos para tener distintos colores en el plato. Pasaremos la cuajada por el picado de almendra garrapiñada, para hacer el efecto de corteza de árbol, y pondremos encima de las tierras. Añadiremos las trufas que semi-enterraremos y un poco de helado a un lado.

Opcionalmente, podemos acabar el plato decorando con brotes y flores silvestres comestibles, unas ramitas hechas con chocolate, unas hojas comestibles y dándole un toque de pinar con piña verde rallada.