



BOMBONES CRUJIENTES DE CABRITO CON PATATAS TRUFADAS Y REGALIZ

Ingredientes para 4 personas:

Para los bombones crujientes:

2 costillares de cabrito
½ paquete de pasta fil.lo
25 g de mantequilla
Sal, pimienta
10 g de trufa
80 gramos de colmenillas frescas de primavera

Pulir los costillares y cortarlos. Salpimentar.
Pintar la pasta fil.lo con mantequilla fundida y rallar la trufa por encima. Cubrir con otra capa de pasta. Cortar en trozos de 8 x 16 cm y envolver cada costilla.

Para las patatas trufadas:

½ kg de patatas
20 g de aceite de trufa
100 g de nata líquida
5 g de ralladura de trufa, sal y pimienta

Hervir las patatas y hacer un puré con la nata, aceite, la ralladura y rectificar de sal y pimienta.

Para la salsa de regaliz:

2 l de fondo oscuro
1 Kg. de huesos de cabrito
200 g de breza
2 cucharadas soperas de extracto de regaliz
50 g de mantequilla

Asar los huesos y sofreír la breza, añadir el extracto y mezclar todos los ingredientes. Hervir unas 4 horas, colar, desengrasar y reducir la salsa. Ligar al final con la mantequilla.



El toque refrescante:

100 g de colmenillas frescas de primavera
3 cucharadas soperas de aceite de oliva de gel
2 cucharadas soperas de ciboulette
Sal Maldon
Flores y ramas de pino

Mezclarlo todo, momentos antes de servir.

Montaje del plato:

Poner el cabrito al horno a 200 °C durante 5 minutos. En el fondo del plato colocar la patata, y encima las costillas derechas, añadir la salsa y encima los brotes tiernos y las flores aromáticas.