

# Carne all'Albese con trufa blanca de Alba

**Ingredientes:** apio, filete de ternera, parmesano, aceite de oliva, aceite de trufa, sal y pimienta.

**Ingredientes para la galleta:** agua, aceite de oliva, harina y sal.

- 1.** Cortamos el filete a *brunoise* y lo ponemos en un bol. Seguidamente, cortamos el apio muy fino y rallamos el parmesano, para luego añadirlo todo al bol con el filete de ternera. Para condimentar, ponemos sal, pimienta y aceite de oliva, y lo mezclamos todo.
- 2.** Pondremos una sartén al fuego y cuando esté muy caliente, con una cuchara vertemos la mezcla que hemos hecho previamente y dejamos que se cocine hasta que evapore toda el agua. Luego la sacamos y la colocamos encima de una hoja de papel absorbente para que suelte todo el aceite.
- 3.** Para realizar el emplatado, usamos un aro con la carne para darle la forma deseada y aliñaremos con aceite de trufa por encima. Luego ponemos la galleta y seguidamente la ralladura de trufa.