

# Coulant de patata, butifarra blanca y yema de huevo

**Ingredientes:** patata, MetilGel, butifarra blanca, yema de huevo y *tartufo bianco*.

- 1.** Hervir la patata. Cuando este cocida, trituramos para hacer un puré de patatas y la mezclaremos con el MetilGel (335g Puré de Patata = 7g de Metilgel). Dejamos enfriar la mezcla en la nevera durante 24 horas.
- 2.** Para realizar el emplatado, con el aro metálico montamos el puré en el centro del plato, haciendo la forma de un bol pequeño para poner dentro la yema y la butifarra blanca. Luego se cierra para montar el *coulant*. Hornearemos a 200 grados unos 5 minutos.
- 3.** Finalmente, lo colocaremos en un plato hondo y salsearemos con mantequilla derretida y aceite de trufa. Para el acabado final, rallaremos *tartufo bianco* por encima.