

# Ñoquis de patata, salsa de mantequilla y trufa negra melanosporum o caviar ecológico de la marca Per Sé

**1. Para hacer los ñoquis:** Pelamos la patata monalisa, la limpiamos y la ponemos a hervir. Después se pasa por la Thermomix y se cuelean. Se tiene que obtener 1 kg de patata cremosa. A continuación, añadimos la nata y el aceite de oliva AOVE, lo mezclamos bien porque todos los ingredientes queden muy incorporados y rectificamos de sal. Necesitaremos también 15% de "Kuzu" por cada 1kg de patata. Disolveremos el "kuzu" con un chico de agua, mezclando con las manos hasta que nos quede una demasiada espesa. Al fuego, trabajaremos el kuzu y la crema de patatas con la ayuda de unas varillas de montar hasta que la demasiada vaya espesando y se desenganche de las paredes. Esta cocción puede durar 15 minutos. Añadimos dos tapones de aceite de trufa y rectificamos de sal. Cuando llegue en su punto óptimo, pondremos la mezcla en una manga pastelera. En un gastronorm fondo con agua y hielo, iremos elaborando los ñoquis con un peso de 7,5 gramos por unidad.

**2. Para la salsa de mantequilla:** Limpiamos la patata monalisa y la ponemos al horno durante 1 hora a 200 °C. La abrimos por la mitad y con una cuchara, se saca la patata por pasarla por el pasapuré. El resultado, lo aliñaremos con aceite de oliva AOVE y sal. Mientras tanto, levantamos lo hierve de la nata, la mantequilla y el caldo de "niño". Ponemos el puré de patatas dentro de la mezcla por triturar. Volvemos a hervir y ponemos a punto de sal.

**3. Para el servicio:** Calentamos los ñoquis de patata durante 5 minutos al baño maría. La salsa de mantequilla (50 gramos) la calentaremos en un cazo y la trituramos para poder conseguir aire. Se hace el emplatado en un plato fondo, poniendo espuma o aire de la salsa de mantequilla al fondo del plato, encima los ñoquis y encima de estos con mucha delicadeza repartimos la trufa negra (6 gramos) o el caviar Por Sé (9 gramos).