

17/02/2011 - 10:03 - ATUALIZADO EM 17/02/2011 - 10:03

Chef espanhol ensina receita com trufa negra

[Tweet](#) 4 [Compartilhe](#) 3 [Curtir](#) 3 pessoas curtiram isso.

O estrelado chef Javier Torres, dono do Dos Cielos em Barcelona e do Eñe de São Paulo e do Rio, ensina como fazer um creme de raízes: batata, inhame, cará, mandioquinha e a saborosa trufa negra

LAURA LOPES



As trufas foram trazidas dos Píneus, e agora reinam na cozinha do Eñe

Cinco quilos de trufa negra desembarcaram no Brasil há uma semana. Essas pequenas bolinhas pretas de fungo da espécie *melanosporum*, encontradas por animais debaixo de árvores nos Píneus catalães, custaram 900 euros o quilo e tinham destino certo: a cozinha de dois restaurantes, o Eñe do Rio e o Eñe de São Paulo. Na capital fluminense, elas foram as estrelas de um festival que durou até dia 13. Em São Paulo, o menu degustação de dedicado a elas é oferecido até dia 19 (sábado) e tem sete etapas, incluindo a sobremesa, cada uma usando o fungo de uma maneira diferente. O chef espanhol Javier Torres, dono do Eñe e detentor de uma estrela do consagrado *Guia Michelin* por seu restaurante Dos Cielos, em Barcelona, explica que a trufa negra tem essa vantagem em relação à branca (muito mais cara e rara). Ela pode ser comida crua, cozida, ralada, assada... "A trufa branca só é utilizada para aromatizar, temperar, você não pode cozinhar com ela", afirma. A negra, segundo ele, tem muito mais corpo para fazer um menu completo, uma vez que seu uso é versátil.



O chef Javier Torres veio a São Paulo para a abertura do festival de trufas negras

O menu apresentado no Eñe é o mesmo que está sendo oferecido na temporada de trufas negras que acontece agora no Dos Cielos, da Espanha. Javier e seu irmão e sócio, Sergio, decidiram fazer o mesmo menu nos restaurantes brasileiros porque a cozinha deles tem muita influência do Brasil. "Nós adoramos os produtos daqui. Evidentemente, há influências brasileiras em nossa cozinha, seja aqui ou na Espanha", diz Javier. Para montar o menu, eles escolheram os melhores ingredientes brasileiros que combinam com a trufa, caso do cará, inhame e mandioquinha. "Aqui eles são normais, mas na Espanha é uma novidade espetacular. As pessoas não acreditam no prato que estão comendo", afirma.

No festival, a trufa negra aparece em diferentes texturas. No "trufa surpresa", pedacinhos do fungo picado recobrem uma bola de foie gras, que também recebe um brilho de suco de trufa. Isso dá um efeito interessante: por fora, parece uma pequena bolinha do próprio fungo. Já na "crema de raices con

trufa y salsa perigueux", ou creme de raízes, ela aparece junto com outros tubérculos bem brasileiros: cará, inhame, mandioquinha e batata. O prato ganha uma camada de trufa laminada e colheradas do molho perigueux, um molho tradicional viscoso feito com carne de vitela e trufa picada. Para o chef, é um prato que combina os dois países – Brasil e Espanha.



A lagosta é um dos pratos do menu especial criado pelos chefs espanhóis

Já no "crocante de jamon y trufa," ou croquete de presunto e trufa, ela vai na massa e, portanto, é frita. Já para a lagosta ela serve de tempero e também é usada na finalização. O crustáceo é grelhado e acompanhado de 20 tipos de legumes cozidos num caldo de trufas. O prato mais difícil do menu é o javali, receita bem antiga que demora 48 horas no forno. E também é um dos mais interessantes: o cozimento leva trufa e sangue, deixando o molho bem escuro, como se fosse chocolate. "Quando você come, não esquece nunca", diz Torres. Outro ingrediente típico europeu do menu é o queijo da Serra da Estrela, de Portugal, que é recheado, em camadas, por fatias de trufa. Por fim, a sobremesa, que também ganha o tempero do fungo. O nome da última etapa é bosque: chocolate, amêndoas e avelã, como que reconstituindo os cheiros e sabores de um bosque.

Para quem ficou com água na boca, mas não pode (ou não quer) pagar os R\$ 330 pelo festival, Javier Torres ensina como

fazer um dos pratos do menu, o creme de raízes. Ele não indica que se use trufa congelada ou em conserva no lugar da fresca. "Sinceramente, eu nunca usei. Só uso produtos de temporada", afirma. Mas como ela só é encontrada na Europa, e o Brasil fica em outro continente, então melhor arriscar com o que temos disponível por aqui... Ou arriscar-se a viajar e trazer umas bolotas escondidas na mala.



Creme de raízes com trufa e salsa perigueux



Ingredientes:

200g de mandioquinha
200g de batata
150g de cará
150g de inhame
30ml de molho perigueux (que pode ser substituído por azeite curtido com pedaços de trufa)
100g de manteiga
180ml de creme de leite fresco

Preparo:

Cozinhar os legumes separadamente em água fervente até que fiquem bem macios. Não tire a casca para eles não perderem suas qualidades nutricionais. Depois de cozidos, descasque, corte em cubos e coloque em um processador.

Adicione a manteiga, o creme de leite fresco, sal e pimenta. Bata durante cinco minutos, ou até obter um creme macio. Despeje uma porção em um recipiente fundo e cubra com trufas laminadas, molho perigueux (ou o azeite), azeite, sal e pimenta.