

Botifarra a les dues pomes

Ingredients:

- 120 g de botifarra per persona
- ½ poma per persona
- llimona

Puré de trufes:

- 3 kg de trufes especials puré
- 200 g de mantega semisalada
- 1 l de llet
- sal i pebre
- 1 ceba
- 2 fulles de llorer
- nou moscada

Coure les trufes al vapor. Posar abans dins l'aigua la ceba tallada a trossos i les fulles de llorer. Passar les trufes al "premsa-puré", muntar amb la mantega i afegir la llet freda. Tornar a posar sul foc durant uns minuts, remenant ràpidament. Abocar en plats de forn.

Preparar el guarniment:

Pelar i buidar les pomes, tallar-les a quarts i arregar a amb un poc de xuc de llimonai fer daurar amb una barreja de mantega i d'oli d'oliva. Tallar la botifarra a rodanxes una mica gruixudes. Col·locar els trossos de poma i les rodanxes de botifarra negra sus del puré de trufes. Posar al forn a 200 ° durant 20 minuts.

