



cremas

“Sopa de nieve” crema de papa y trufa

Ingredientes:

Para 8 ó 9 raciones

- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 k de papas negras de tamaño grande*
- 1,5 L de agua
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra
- 3 claras de huevo
- Trufa negra (opcional)

Cómo se hace:

1. **Pela los ajos y la cebolla** y pícalos pequeñitos. En un caldero u olla pon 3 ó 4 cdas de aceite y **sofríe** primero **los ajos** hasta que estén dorados. Añade **la cebolla** troceada y **rehoga** a fuego lento.
2. Mientras tanto **pela las papas***, lávalas bien y córtalas en 4 trozos. Añádelas a la fritura y rehoga ligeramente 1 minuto.
3. **Añade el agua y sal** al gusto y guísalas hasta que las papas estén hechas. En olla rápida **6 min** desde que empieza a salir el vapor. En olla normal (sin vapor), tardará **entre 20 y 30 min** aprox. dependiendo del tipo de papa.
4. **Tritura** con la batidora hasta que quede un puré muy fino, si lo ves muy espeso puedes añadir un poco más de agua. Pruébala y rectifica de sal si fuera necesario.
6. **Monta las claras** a punto de nieve con una pizca de sal.
7. Sirve la crema con una o varias nubes de **claras** por encima y **trufa rallada**.

Sugerencias:

- *Puedes usar cualquier tipo de papa. Si vas a usar papas negras, búscalas de las mayores para que te sea más fácil pelarlas. Las papas negras tienen una superficie muy irregular llena de hoyitos que las hace difíciles de pelar.*
- *La trufa fresca es difícil de encontrar y cara, la puedes conseguir en tiendas gourmet. Si no, en las grandes superficies suelen tenerla envasada en frasquitos pequeños, viene en su jugo y es más asequible.*