

Trufas

sabor y aromas



EDICIÓN 2021



Indice

La Trufa Negra chilena: Propuestas Gastronómicas.. ...	3
¿Y qué es la TRUFA?	4
Lactonesa trufada	5
Aceite trufado en caliente	6
Ghee trufado [mantequilla clarificada]	7
Huevos trufados	8
Puré Mousseline con trufa chilena.. ...	9
Paté de hongos y trufa negra chilena	10
Burger con lactonesa trufada	11
Pizza Margherita con trufas	12
Ensalada Capresse con pesto de albahaca y trufa... ..	13
Guiso de lentejas rojas atomatadas y trufa	14
Crema Vichyssoise trufada.	15
Crema de zapallo trufada	16
Provoleta con trufa.	17
Spaghetti al huevo con trufa chilena.	18
Mousse de chocolate y trufa chilena.	19
Crumble de manzana amarilla y trufa	20
Biografías	21

La Trufa Negra chilena Propuestas Gastronómicas

Javier Rozas Vera, Truficultor de la comuna de Coihueco; Romina Gutiérrez Asencio, instructora y pastelera de profesión; Jorge Pinilla Riquelme, instructor y cocinero de profesión; juntan sus anhelos, capacidades y experiencias para confeccionar este práctico recetario sobre la trufa negra chilena. Una propuesta para la gente que disfruta con novedades gastronómicas y para la gente de campo que trabaja para producir un producto inigualable.



TerraTruf, Coihueco, Ñuble

¿Y qué es la TRUFA?

La TRUFA negra (*Tuber melanosporum*) es un hongo delicado y cultivado en Chile desde el año 2006. Se desarrolla bajo tierra en alianza con su árbol hospedero.

Tiene múltiples usos gastronómicos por su inigualable aroma y presentación, y corresponde a la misma trufa negra cultivada en Francia, España e Italia.

Algunos datos sobre la Trufa negra fresca cultivada en Chile:

1. Se cosecha entre junio y agosto, y se utiliza un perro para ubicar las trufas bajo tierra.
2. Es de forma globosa de variados tamaños, generalmente entre unos 20 a 300 g.
3. Dura en fresco una semana. Congelada un año.
4. Se conserva en refrigerador en envase hermético.
5. Sobre los 55°C pierde sus cualidades, evitar cocción.
6. Es preferible usar al final de las preparaciones o platos.
7. Se utiliza rallada, laminada o juliana.
8. Se comercializa entera o en trozos.





Lactonesa trufada

Porciones
3~4 Personas

Ingredientes

10 g de trufa negra chilena
100 mL de leche entera
200 mL de aceite vegetal
1 cucharadita de mostaza francesa
1 diente de ajo
Sal-pimienta a gusto
Jugo de medio limón

Preparación:

Paso 1

En un vaso medidor colocar la leche, el aceite, trufa rallada, la mostaza, ajo y con ayuda de un mixer emulsionar a velocidad baja por 1 minuto, sin levantar la máquina. Luego a velocidad fuerte por 1 minuto más, hasta lograr textura firme.

Paso 2

Agregar sal-pimienta y jugo de limón para mezclar con una cuchara y servir.

Tip

Este dip sirve para todo tipo de tablas, acompañamientos y en especial para hamburguesas.



Aceite trufado en caliente

Porciones
3~4 Personas

Ingredientes

15 g de trufa negra chilena
500 mL de aceite neutro vegetal
Termómetro

Preparación:

Paso 1

En una olla rallar la trufa sobre el aceite y llevar a fuego mínimo.

Paso 2

Con el termómetro ir midiendo la temperatura, la cual se recomienda mantener entre los 40°C ~ 50°C, al menos por unos 4 minutos.

Paso 3

Colocar el aceite en una botella y conservar en el refrigerador.

Tip

Se recomienda hacer en pequeñas cantidades, ya que la duración es corta (entre 3-5 días). Por lo que debemos conservarlo siempre refrigerado y al momento de preparar tener cuidado de no sobrepasar los 55°C de temperatura, para no perder su valioso aroma y sabor.





Ghee trufado [mantequilla clarificada]

Ingredientes

15 g de trufa negra chilena
250 g de mantequilla sin sal

Preparación:

Paso 1

En una olla disponer la mantequilla y cocinar a fuego muy bajo, por al menos 20 minutos o cuando dejen de sonar las pequeñas explosiones, retirar del fuego y reservar.

Paso 2

Con la ayuda de un termómetro, verificar que alcance entre 40°C ~ 45°C, agregar la trufa rallada y mezclar.

Paso 3

Tapar y conservar en frío, su duración aproximada es de 30 días.

Tip

La mantequilla clarificada trufada nos ayuda a aportar sabor a nuestras preparaciones, es resistente a las altas temperaturas y es un buen sustituto del aceite para sellar o dorar carnes y vegetales.

Huevos trufados

Porciones
2 Personas

Ingredientes

Sobre 25 g de trufa entera o trozo
4 huevos de campo

Preparación:

Paso 1

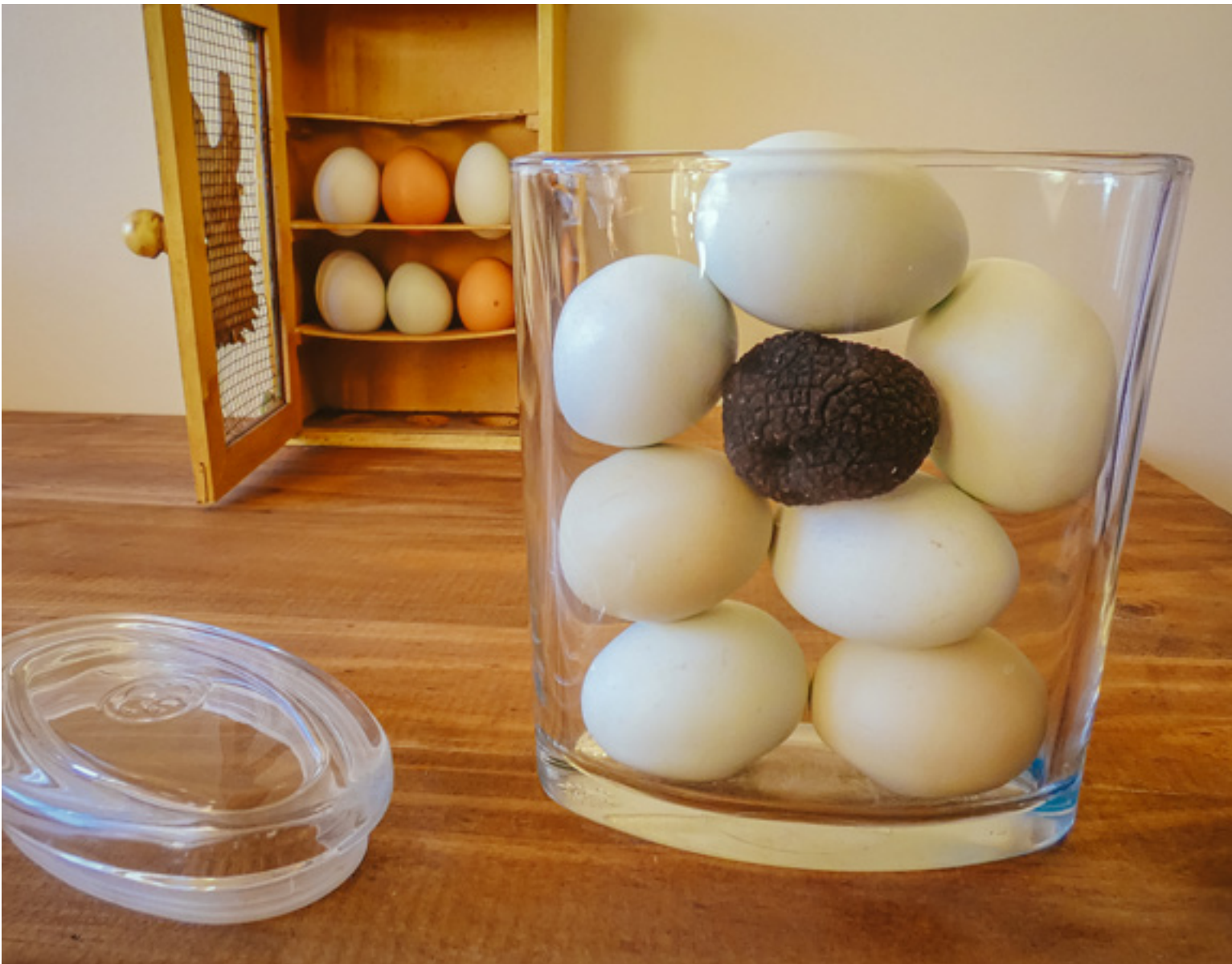
Colocar huevos con la trufa entera envuelta en papel absorbente en frasco con cierre hermético y dejar refrigerado al menos por 2 días.

Paso 2

Retirar los huevos y llevar a una sartén caliente con aceite trufado, preparar los huevos en el punto deseado, rallar trufa negra y servir.

Tip

Cada día cambiar el papel absorbente que envuelve la trufa. Si el envase lo permite, se pueden agregar más huevos y trufas.





Puré Mousseline con trufa chilena

Porciones
4~5 Personas

Ingredientes

20 g de trufa negra chilena
1 Kg de papas
250 mL de leche entera
90 g de mantequilla
100 mL de crema
1 cebolla morada
30 mL de aceite vegetal
12 corazones de alcachofa
200 g de champiñón
Sal-pimienta a gusto

Preparación:

Paso 1

Pelar y picar las papas para luego cocer en agua con sal hasta que estén blandas.

Paso 2

Colar las papas y moler con prensa papas, colocar en una olla. Calentar la leche y la mantequilla, agregar de a poco y revolver hasta lograr textura cremosa y suave.

Paso 3

Finalmente, salpimentar y agregar crema para lograr más sabor.

Paso 4

Calentar una grilla, poner aceite, marcar los corazones de alcachofa, cebolla y champiñones.

Paso 5

Para emplatar, colocar una porción de puré y sobre él vegetales grillados, rodajas de trufa y trufa rallada.

Tip

Se puede reemplazar la leche por el agua de cocción de las papas para intolerantes a la lactosa.



Paté de hongos y trufa negra chilena

Porciones
6 Personas

Ingredientes

25 g de trufa negra chilena rallada
 ½ cebolla
 1 diente de ajo
 Aliños a gusto
 2 cucharadas de ghee trufado (mantequilla clarificada)
 50 mL de aceite trufado
 150 mL de vino blanco
 200 g de champiñón paris
 200 g de champiñón ostra
 200 g de champiñón shitake

Preparación:

Paso 1

Picar la cebolla con el ajo y sudar en aceite caliente con ghee.

Paso 2

Luego agregar los hongos previamente picados y cocinar hasta dorar.

Paso 3

Luego de dorarse la mezcla, apagar con vino blanco y cocinar por 2 minutos más, rallar una buena porción de trufa, reservar.

Paso 4

Procesar por unos minutos hasta tener una textura bien molida, enfrascar y cubrir con trufa rallada y un chorro de aceite trufado.



Tip

Se puede dejar la trufa con los hongos en un recipiente refrigerado y tapado la noche anterior, así potenciamos el aroma y sabor de estos.

Burger con lactonesa trufada

Porciones
4 Personas

Ingredientes

10 g de trufa negra chilena
200 mL de aceite vegetal trufado
100 mL de leche entera
1 cucharadita de mostaza francesa
Sal-pimienta a gusto
Jugo de medio limón
4 panes de hamburguesa
4 hamburguesas de carne
4 láminas de queso cheddar
½ cebolla morada cortada en anillos
8 hojas de lechuga
3 pepinillos cortado en láminas
1 tomate cortado en rodajas

Preparación:

Paso 1

Preparar lactonesa. *Ver pag. 5*

Paso 2

Calentar el sartén y cocinar las hamburguesas.

Paso 3

Calentar el pan en el horno y montar de abajo hacia arriba, primero la hamburguesa, luego el queso, pepinillos, tomate, hojas de lechuga y 2 cucharadas de lactonesa trufada en la tapa del pan. Se puede acompañar con papas fritas.

Tip

Para potenciar el sabor del aceite con nuestra trufa chilena, 1 ó 2 días antes, rallar la trufa y dejar reposar en refrigeración, luego utilizar lactonesa.





Pizza Margherita con trufas

Porciones
4~5 Personas

Ingredientes

30 g de trufa negra chilena
200 g de queso mozzarella di bufala
180 g de salsa pomodoro
100 g de tomate cherry de colores
Orégano seco o fresco
Hojas de albahaca fresca

Para la masa (2 pizzas)

350 g de harina blanca
5 g de levadura fresca
180 mL de agua
15 mL aceite oliva
6 g de sal

Preparación:

Paso 1

Para la masa, disponer todos los ingredientes secos en un bowl e ir agregando agua de a poco hasta incorporar todo, amasar hasta tener una masa suave y lisa, porcionar en bollos de 300 gramos y llevar a fermentar toda la noche en refrigerador.

Paso 2

Estirar la masa de adentro hacia afuera sobre sémola, hasta lograr un diámetro de 30 centímetros, agregar la salsa pomodoro y cubrir con el queso desmenuzado, tomate cherry cortados a la mitad y orégano fresco o seco.

Paso 3

Calentar el horno hasta alcanzar unos 250°C ~ 300°C.

Paso 4

Hornear hasta ver los bordes de la masa dorados y el queso derretido, retirar y agregar láminas de trufa negra chilena y hojas de albahaca fresca. Cortar y servir bien caliente.

Ensalada Capresse con pesto de albahaca y trufa

Porciones
2~3 Personas

Ingredientes

25 g de trufa negra chilena
200 mL de aceite de oliva extra virgen
50 mL de aceto balsámico
1 paquete de albahaca fresca
10 g de almendras tostadas
10 g de queso parmesano rallado
Sal-pimienta a gusto
3 tomates frescos
200 g de queso mozzarella di bufala

Preparación:

Paso 1

Para el pesto, colocar en un jarro el aceite de oliva, almendras, queso parmesano y ralladura de una trufa negra chilena; emulsionar con el mixer, agregar sal y pimienta a gusto. Reservar.

Paso 2

Cortar los tomates y el queso en rodajas.

Paso 3

Servir en un plato intercalando tomate, queso mozzarella, láminas de trufa y hojas albahaca. Finalmente agregar pesto trufado y aceto balsámico sobre la ensalada y servir frío. Se puede acompañar con unas tostadas o grisines.

Tip

Para tener un aceite más aromático, 1 ó 2 días antes rallar trufa negra chilena en aceite de oliva y dejar reposar en el refrigerador, luego utilizar en la preparación. Considerar una trufa de unos 40 gramos, para que las láminas de trufas sean proporcionales al tamaño de las rodajas de queso y vegetales.





Guiso de lentejas rojas atomatadas y trufa

Porciones
2~3 Personas

Ingredientes

20 g de trufa negra chilena
400 g de lentejas rojas
50 g de tomate deshidratado
1 cebolla
1 diente de ajo
1 hoja de laurel
100 mL de vino blanco
20 mL de aceite de oliva
Aliños (curry, comino y paprika),
Sal-pimienta a gusto
Cilantro fresco a gusto

Preparación:

Paso 1

Cocer las lentejas en agua fría, a lo que suelten el hervor, contar 5 minutos y filtrar.

Paso 2

Freír la cebolla picada fina con el diente ajo y el aceite de oliva, hasta que esté transparente. Apagar con vino blanco y agregar el tomate previamente hidratado en agua, desde el día anterior.

Paso 3

Agregar cebolla frita a las lentejas, hoja de laurel, los aliños y cocinar por 5 minutos.

Paso 4

Servir en pocillos y agregar hojas de cilantro y láminas de trufa.

Tip

Se pueden reemplazar las lentejas rojas por otras legumbres como garbanzos y arvejas partidas, solo modificamos el tiempo de cocción.



Crema Vichyssoise trufada

Porciones
3~4 Personas

Ingredientes

20 g de trufa negra chilena
3 papas medianas
2 puerros
1 vara de apio
1 diente de ajo machacado
150 mL de vino blanco
1 L de caldo de verduras o pollo
50 mL de aceite de oliva
100 mL de crema
Sal-pimienta a gusto

Preparación:

Paso 1

Pelar las papas y cortarlas en cubos, cortar el puerro y el apio en trozos.

Paso 2

Saltear papas, apio y puerro en el aceite de oliva, agregar el ajo y salpimentar.

Paso 3

Apagar con vino blanco y caldo, tapar y cocinar a fuego medio lento por 10 minutos. Luego colocar todo el contenido de la olla en licuadora y moler hasta lograr una textura cremosa.

Paso 4

Finalmente refinar con la crema y servir, acompañado de cilantro fresco, crutones de pan, tocino crocante, queso parmesano y láminas de trufa.

Tip

Para mejorar la presentación se puede ahuecar una hogaza de pan rústico y rellenar con la crema caliente.

Crema de zapallo trufada

Porciones
4~5 Personas

Ingredientes

15 g de trufa negra chilena
500 g de zapallo camote
[o utilizar 1 calabaza]
½ cebolla blanca
2 dientes de ajo
1 papa grande
200 mL de crema
Aliños a gusto
1 L de caldo de pollo

Preparación:

Paso 1

Picar cebolla y ajo, sudar en aceite trufado.

Paso 2

Luego agregar las papas peladas y zapallo, cortados en cubo.

Paso 3

Aliñar y apagar con el caldo de pollo, cocinar tapado por 30 minutos o hasta que esté blando el zapallo.

Paso 4

Procesar todo en licuadora, agregar crema y trufa rallada o cortada en juliana, luego servir.

Paso 5

Decorar con semillas de zapallo, crema y crutones de pan.

Tip

Para mejorar la presentación podemos ahuecar una hogaza de pan rústico y rellenar con la crema caliente.





Provoleta con trufa

Porciones
2~3 Personas

Ingredientes

15 g de trufa negra chilena
1 provoleta con base de greda
1 baguette cortado y tostado

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 200°C.

Paso 2

Disponer la provoleta dentro del horno y cocinar hasta gratinar la superficie.

Paso 3

Una vez dorada, retirar y rallar trufa sobre la superficie de la provoleta.

Paso 4

Finalmente servir acompañada con tostadas o grisines.

Tip

Se puede utilizar el modo GRILL del horno, para lograr una costra más pronunciada.





Spaghetti al huevo con trufa chilena

Porciones
2~4 Personas

Ingredientes

20 g de trufa negra chilena
1 paquete de pasta fresca o deshidratada (corte spaghetti)
300 mL de crema de leche
100 mL aceite trufado
1/2 cebolla
Sal-pimienta a gusto
2 dientes de ajo
150 g de tomate cherry
200 g de champiñón Paris o Shitake
150 g de tocino ahumado
Hojas de albahaca fresca a gusto

Preparación:

Paso 1

En un sartén sudar el tocino hasta dorar, agregar la cebolla y el ajo picado para dorar con la grasa del tocino.

Paso 2

Luego agregar los champiñones, tomate cherry, crema y trufa rallada, dejar reducir por 8~10 minutos, salpimentar.

Paso 3

En una olla con abundante agua hirviendo cocer la pasta por 8~10 minutos, luego retirar del agua y colocar en el sartén con la salsa. Cocinar por 2 minutos, finalmente servir.

Tip

Para potenciar el sabor de la preparación, se puede rallar trufa negra chilena a la crema con 1 día de anticipación, dejar reposar en frío para luego utilizar.
En el montaje se puede usar trufa rallada y láminas.

Mousse de chocolate y trufa chilena

Porciones
5 Personas

Ingredientes

20 g de trufa negra chilena
3 huevos
100 g de azúcar
250 g de chocolate semi amargo
300 mL de crema para batir
3 láminas de colapez (gelatina en hojas)

Preparación:

Paso 1

Semi batir crema y reservar en frío. Paralelamente, fundir el chocolate en microondas a potencia media o a baño maría e hidratar las láminas de colapez en agua fría por 3~5 minutos y retirar del agua.

Paso 2

Colocar huevos y azúcar en un recipiente a baño maría suave, revolver constantemente, pero sin batir hasta disolver los cristales de azúcar.

Paso 3

Luego batir los huevos a velocidad media, hasta que logren una textura aireada y espumosa. Agregar a esta mezcla el chocolate fundido, mezclando con una paleta, la colapez también fundida y finalmente la crema semi batida.

Paso 4

Disponer la mezcla en moldes y refrigerar por al menos 2 horas. Luego desmoldar y servir con salsa de chocolate, avellanas, frambuesas y láminas de trufa negra chilena.

Tip

Se puede agregar trufa rallada a 250 ml de crema, reposar en frío por 24 horas y batir a punto chantilly para acompañar este postre.





Crumble de manzana amarilla y trufa

Porciones
4 Personas

Ingredientes

15 g de trufa negra chilena
2 manzanas amarillas o verdes
50 g de azúcar rubia
30 g de mantequilla
Canela en polvo a gusto
60 mL de pisco
100 g de azúcar blanca granulada
100 g de harina
100 g de mantequilla sin sal
Ralladura de limón a gusto

Preparación:

Paso 1

Corta las manzanas en láminas y colocar en una sartén con 30 gramos de mantequilla, azúcar rubia y canela en polvo. Dorar ligeramente, revolviendo de vez en cuando y agregar el pisco.

Paso 2

Unir harina, azúcar granulada y el resto de la mantequilla con la ralladura de limón hasta formar migas.

Paso 3

Colocar las manzanas en un recipiente apto para horno, cubrir con las migas y dorar con el grill del horno. Servir tibio con tiras de trufa negra.

Tip

Se puede utilizar ghee trufado en reemplazo de la mantequilla común, así se podrá lograr mejor sabor y aroma más intenso.

Biografías



Romina Gutiérrez Asencio

Cocinera de profesión, titulada de Inacap. Experiencia y conocimiento en pastelería y repostería, tanto nacional como internacional. Actualmente se desempeña como docente en Duoc sede Concepción y en desarrollar su línea de tortas y dulces.
Contacto: chefromiguti@gmail.com | **IG:** @chefromiguti



Jorge Pinilla Riquelme

Cocinero de profesión, titulado de Duoc UC, miembro de **ACHECOBB**. Experiencia y conocimiento en cocina nacional e internacional. Actualmente comparte su tiempo entre la docencia en Duoc sede Concepción y como empresario en el rubro gastronómico.
Contacto: jorgepinilla.cook@gmail.com | **IG:** @jorge_pinillar



Javier Rozas Vera

Agricultor, inicia su proyecto trufero (TerraTruf) con el entusiasta apoyo de su padre Mario Rozas Moreno (QEPD) el año 2008 en la comuna de Coihueco (Ñuble), en un predio tradicionalmente dedicado a la ganadería bovina y cultivos tradicionales. Forma parte de los pioneros del cultivo en el país y junto a otros truficultores formaron el año 2013 la Asociación Gremial Truficultores de Chile (ATChile AG.), única organización del sector existente en el país. Es socio e integra el directorio de ATChile desde su creación.
El sello de la gestión cultural de la trufera radica en el hecho que las labores principalmente se hacen a mano y cada árbol es tratado con particularidad. La actividad ganadera en el predio es parte complementaria de los trabajos en la trufera. Desde el año 2019, después de 11 largos años de incertidumbre, aprendizaje y un trabajo laborioso junto a su prima Teresa Herrera Rozas, la trufera comenzó en régimen de producción comercial.
Contacto: terrachillan@gmail.com | **IG:** @terratruf