

## INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS



### Canelón de brandada de bacalao con miel, azafrán del Jiloca y trufa negra

 4 Pax

Una vez tenemos hecha una brandada tradicional de bacalao, prepararemos en una bandeja una lámina de miel con hebras de azafrán para a continuación extender un cilindro de brandada de bacalao, giramos para que se adhiera la fina capa de miel en todo el contorno del cilindro y de esta manera tendremos la forma del canelón envuelto en miel y azafrán.

A continuación, se prepara la royal. Lo primero que hay que hacer es calentar la nata y la mantequilla juntas, añadir el azafrán e infusionar. Después se añaden los huevos, se rectifica la cantidad de sal, se cuele y se cuece al vapor a 85 grados hasta que cuaje

Extendemos sobre el plato una cucharada en línea de la royal de azafrán, sobre ella colocamos el canelón de brandada, añadimos unas láminas de tuber melanosporum. Para terminar y decorar colocamos unas briznas de pistilos de azafrán.

Para la brandada:

- 500 g. de bacalao salado o 600 g. de bacalao desalado
- 100 ml. de aceite de aceite de oliva virgen extra
- 100 ml. de leche entera
- 1 patata mediana

Para la royal:

- Nata y mantequilla
- Azafrán
- Huevos
- Sal

Miel

Azafrán del Jiloca

Trufa negra de Aragón