

## *Popa de Pan con Trufa Negra*

### *Ingredientes :*

- Miga de pan gallego
- Fondo de gallina
- Jugo de trufa
- Trufa fresca
- 1 Huevo
- Polvo de ajo
- 80 gr. de foie fresco
- Aceite de ajo
- Agua de cocción de judia blanca
- Láminas de pan tostado al horno con tomillo fresco
- Agua mineral necesaria para el fondo de gallina y la cocción de las judías



### *Elaboración :*

- Hacer la sopa tostando la miga de pan, y escaldando con el jugo de trufa, el fondo de gallina, el agua de cocción de judías y un poco de trufa rallada. Reservar.
- Cocer un huevo poché
- Cortar el foie en dados y dorarlos .
- Montar la sopa en el plato. Poner encima el huevo poché, alrededor los dados de foie y las tostaditas de pan, el aceite y el polvo de ajo. Laminar la trufa encima del huevo y añadir una punta de sal Maldon