

TEXTURAS DE ALCACHOFA Y ESCAROLA

Para 10 raciones

LAS ALCACHOFAS CONFITADAS “AL TENEDOR”

30 alcachofas, los corazones bien limpios de las hojas exteriores

1 litro y ½ de AOVE

Sal y pimienta blanca

1---Poned los corazones de alcachofa partidos por la mitad en un cazo bien cubiertos de AOVE y a fuego lento, dejadlos cocer hasta que estén bien confitados y blandos. Dejadlos enfriar en el mismo aceite.

2---Retirad los corazones del aceite de cocción (reservad el aceite de cocción para freír las chips de alcachofa) y aplastad los corazones cocidos con un tenedor para conseguir una textura “rústica”. Aderezad la pasta obtenida con sal y pimienta y reservad en la nevera.

LA CREMA DE ALCACHOFA

200 g puerro picado muy fino

30 g mantequilla

30 ml AOVE

1 kilo de alcachofas, integrales tiernas, desestimar las hojas viejas y el tallo

2 litros de agua mineral, hirviendo

50 ml de nata

1---En una olla, a la medida de la crema que os dispongáis a cocinar, sofreíd el puerro a fuego medio con el aceite y la mantequilla (tiene que quedar bien cocido sin dorarse demasiado)

2---Mientras, cortad el kilo de alcachofas a juliana muy fina, integrales con todas sus hojas (sólo hay que retirar las hojas más viejas del exterior y el tallo) y añadidlas a la olla. Salpimentad el conjunto y, sin parar de remover, dejad cocer todo junto sólo 2 minutos.

3---Incorporad agua mineral hirviendo a la olla, salad con prudencia y dejad cocer sólo 8 minutos.

4---Con la olla apartada del fuego, añadid la crema de leche y triturad muy fino con una túrmix, afinad el punto de sal y pimienta y pasad la sopa por un colador chino, enfriadla y guardadla nevera.

LAS CHIPS DE ALCACHOFA

8 alcachofas integrales, cortadas a máquina muy finas

AOVE (el aceite de confitar las alcachofas, bien colado)

1---Poned las alcachofas integrales y laminadas bien finas a freír con el aceite de confitar las alcachofas. Freídlas a 170º hasta que estén bien tostaditas, reservadlas sobre papel de cocina para dejarlas bien secas de aceite y salteadlas.

LAS HOJAS DE ESCAROLA

Disponed de hojas de escarola a cortes de 4 cm y aderezadlas al momento de servir el plató con una vinagreta clásica de AOVE, vinagre, mostaza, sal y pimienta.

PRESENTACIÓN DEL ENTRANTE FRÍO:

En platitos semihondos y, en el centro del plato, repartid la pasta de alcachofa confitada, alrededor y creando un efecto “pirámide” cubridla con las chips de alcachofa. Añadid al plato unas cuatro cucharadas de la crema de alcachofa y unos brotes de escarola aliñada. ¡El entrante está listo para ser degustado!

Carme Ruscalleda y Raül Balam

