

## **TEXTUTES DE CARXOFA I ESCAROLA** **Per a 10 racions**

### **LES CARXOFES CONFITADES “A LA FORQUILLA”**

30 carxofes, els cors ben polits de les fulles exteriors  
1 litre i ½ d'OOVE

sal i pebre blanc

**1---**Poseu els cors de carxofa partits pel mig, en un caçó ampla ben coberts de OOVE i a foc molt lent, deixeu-los coure fins que siguin ben confitats i tous. Deixeu-los refredar en el mateix oli.

**2---**Retireu els cors de l'oli de cocció (reserveu l'oli de cocció, per fregir els xips de carxofa) i aneu aixafant els cors cuits amb una forquilla per aconseguir una textura “rústica” Amaniu la pasta obtinguda amb sal i pebre i reserveu-ho a la nevera.

### **LA CREMA DE CARXOFA**

200 g porro picat molt fi

30 g mantega

30 ml OOVE

1 quilo de carxofes, tendres integrals, desestimar les fulles velles i la tija

2 litres d'aigua mineral, bullint

50 ml de nata

**1---**En una olla, a la mida de la crema que us disposeu a cuinar, sofregiu el porro a foc mitjà amb l'oli i la mantega, (us ha de quedar ben cuit sense daurar-lo massa.)

**2---**Mentrestant, talleu el quilo de carxofes a juliana molt fina, integrals amb totes les fulles (només heu de retirar les fulles mes velles de l'exterior i la tija) i afegiu-les a la olla, salpebreu el conjunt i sense parar de remenar deixeu-ho coure tot junt només 2 minuts.

**3---**Incorporeu-hi aigua mineral bullint a la olla, saleu amb prudència deixeu-ho coure només 8 minuts.

**4---**Amb la olla apartada del foc, afegiu-hi la crema de llet i tritureu molt fi amb un túrmix, afineu el punt de sal i pebre i passeu la sopa per un colador xinés, refredeu-la i guardeu-la a la nevera.

### **ELS XIPS DE CARXOFA**

8 carxofes integrals, tallades a màquina molt fines

OOVE (l'oli de confitar les carxofes, ben colat)

**1---**Les carxofes integrals i laminades ben fines poseu-les a fregir amb l'oli de confitar les carxofes, feu-les fregir a 170º fins que siguin ben torradetes, reserveu-les sobre paper de cuinar per deixar-les ben seques d'oli i saleu-les.

### **LES FULLES D'ESCAROLA**

Disposeu de fulles d'escarola a talls d'un 4 cm. i amaniu-les al moment de servir el plat amb una vinagreta clàssica d'OOVE, vinagre, mostassa, sal i pebre

### **PRESENTACIÓ DE L'ENTRANT FRED:**

En platets semi fondos, i al centre del plat, repartiu-hi la pasta de carxofa confitada, al voltant i creant un efecte “piràmide” cobriu-la amb els xips de carxofa. Afegiu al plat unes quatre cullerades de la crema de carxofa i uns brots d'escarola amanida.

L'entrant es llest per degustar!

Carme Ruscalleda i Raül Balam