

CARXOFES EN DUES TEXTURES

Les carxofes són una de les hortalisses més apreciades, realment són unes flors arrodonides i apinyades que amaguen un cor ferm i molt saborós. Us brindem una recepta que en realitat en són dues: una crema i una fregida. Us engresquem a elaborar les dues tècniques, per gaudir de les dues textures, però cada una té prou valor gourmet per separat.

Per a 4 racions:

LA CREMA DE CARXOFES

200 g porro picat finament

30 g mantega

30 ml OOVE

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

2.500 ml 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, amb totes les fulles (sense les velles de l'exterior i sense la tija) i afegiu-les a l'olla, salpebreu el conjunt i sense parar de remenar deixeu-ho coure tot junt només 2 minuts.

3---Incorporeu aigua mineral bullint a l'olla, saleu amb prudència deixeu-ho coure només 8 minuts.

4---Amb l'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, obtindreu una magnífica crema de carxofa.

LES CARXOFES FREGIDES

12 carxofes

2 llimones

un ram de julivert

OOVE per fregir-les

Sal

1---Prepareu un atuell gran, ompliu-lo amb aigua fresca, les dues llimones tallades a ¼ i el ram de julivert. Desestimeu les fulles exterior de les carxofes, talleu la tija a 4 cm. del cor, talleu la punta de carxofa, partiu-la a quarts, poliu cada quart de la part interior les possibles fibres, el pel de carxofa i retalleu restes de fulla exterior. Us quedaran uns quarts de carxofa bonics i amb tota la textura ferma del cor. Aneu-les tallant i manteniu-les a l'aigua que heu preparat a l'inici, per evitar la natural oxidació de les carxofes quan es fan a talls.

2---En un paella ampla i fonda tipus "parisien" (o en una fregidora) poseu-hi OOVE abundant per fregir les carxofes, (l'oli les ha de cobrir completament) controleu la temperatura de l'oli amb un termòmetre de cuina, us heu de posar a fregir a una temperatura entre 170° / 180°. Poseu a fregir els quarts de carxofa ben secs de l'aigua on les teniu reservades. Aneu-les fregint d'acord a la cabuda de la paella o la fregidora, es recomanable no carregar massa, procureu fregir-les a un punt lleugerament daurat. Retireu-les de la fregida i reserveu-les sobre paper de cuina. Saleu-les i ja les teniu llestes!

PRESENTACIÓ: La recepta us invita a servir en plats fondos la crema ben calenta i per sobre els quarts de carxofa recent fregits, assecats de l'oli i lleugerament salats. Però la crema sola ja es molt interessant.

I els quarts sols, servits com a guarnició d'un peix o una carn també.