

CORAZONES DE ALCACHOFAS CONFITADAS CON BURRATA CREMOSA SOBRE GRAVI DE TRUFA



INGREDIENTES

18 alcachofas frescas
Zumo 1 limón
Perejil fresco
sal
Aceite de oliva virgen Arbequina
2 burratas grandes
100 g foie fresco en cuadraditos
Sal Maldón

GRAVI DE TRUFA:

20 g mantequilla
30 g aceite de trufa
40 g harina
400 g caldo carne
½ cucharadita cebolla en polvo
Sal, pimienta
Pasta de trufa/trufa rallada

CORAZONES DE ALCACHOFAS CONFITADAS
CON BURRATA CREMOSA SOBRE GRAVI DE TRUFA

MODO DE HACERLO

ALCACHOFAS CONFITADAS:

Limpian las alcachofas de las hojas externas y dejan el corazón. Cortan por la mitad y sumergen en agua fría con el zumo de limón, las hojas y tallos de perejil y un poco de sal. Mantienen para evitar la oxidación. Colocan los corazones de alcachofas bien escurridas en un recipiente hermético. Cubren con aceite de oliva virgen y sumergen en una olla con tapadera llena de agua. Confitan a fuego medio durante 60 minutos. Enfrian el recipiente, abren y retiran las alcachofas. Reservan.

COUS-COUS AL TE VERDE:

En un cazo derreten la mantequilla con el aceite de trufa. Tostan la mantequilla y añaden el caldo de carne. Trabajan con unas varillas para evitar grumos. Incorporan la cebolla en polvo y rectifican de sal y pimienta (se puede añadir un espesante). Suben el sabor a trufa con la pasta o la trufa rallada.

PRESENTACIÓN:

Salpimentan y doran los cubitos de foie congelados en una sartén bien caliente. Doran los corazones de alcachofas ya confitados en el mismo aceite. En el plato de presentación reparten los trozos de alcachofas confitadas. Alrededor disponen la burrata cortada en trozos así como los trocitos de foie. Salsean con el gravi de trufa y salpimentan el plato con sal Maldón.