



POCHAS EN CREMA DE ALCACHOFAS CON BOLA DE CARABINERO RELLENA Y CRUJIENTE DE SUS BIGOTES.

INGREDIENTES

90g de Pochas
4 piezas de Alcachofa
1 unidad mediana Patata
50g de puerro
50g de cebolla
250ml a elegir aceite de oliva virgen extra (AOVE) denominación de origen Priego de Córdoba
20g de mantequilla
250ml de Fumet de pescado
300ml de agua natural
4 unidades de carabinero o 160 gramos
10g de sal
2 de pimienta
100ml de zumo de limón
40g de harina de trigo

ELABORACIÓN

Para las pochas

Poner en remojo las pochas la noche antes de la elaboración
Escurrir y colocar en una olla a presión junto con 100ml de agua, una alcachofa limpia, sal y AOVE, cocinar a fuego medio durante 10 minutos.

Para la crema

En un cazo o olla pequeña pondremos 20 ml de AOVE y 20 g de mantequilla, añadimos el puerro y la cebolla finamente picados. Rehogamos y añadimos dos alcachofas limpias, seguir rehogando y añadir el fumet, dejar cocer 20 minutos y triturar hasta obtener una crema fina y homogénea, poner a punto de sal y pimienta.

Para los carabineros

Pelamos los carabineros, los abrimos con cuidado sin atravesarlos para poder rellenar y que no se salga el relleno. Para rellenar estiramos el carabinero en una tabla de corte. Rellenamos con la alcachofa salteada y desde la cola lo liamos para hacer una bola. Para sujetarlo, lo pincharemos con dos palillos cruzados.



A la hora de servir, marcamos el carabinero en una sartén y lo terminamos de cocinar en el horno.

Reservamos un poco de aceite del marcaje del carabinero para la hora de emplatar.

Cortar los bigotes y enrollar levemente, freír en AOVE, escurrir y reservar.

A la hora de servir añadir las pochas escurridas a la crema, cocer durante unos minutos

VAJILLA NECESARIA PARA EL EMPLATADO

Plato hondo

SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN

Colocaremos las pochas con la crema de alcachofa en la base del plato, las bolas de carabinero encima, y, para terminar, decoraremos el plato con los bigotes y unas gotas del aceite sobrado al marcar las bolas de carabinero

MARIDAJE El vino elegido para este plato es AMONTILLADO de la Denominación de Origen Protegida Montilla-Moriles”