



# CREMA DE ALCACHOFAS CON JAMÓN IBÉRICO



## PARA LA CREMA DE ALCACHOFA

### Ingredientes

- 4 Alcachofas grandes
- 300ml de caldo de pollo
- 25ml de aceite de oliva
- c/s sal.

### Preparación

1. Limpiar los corazones de alcachofa.
2. Cortar a trozos aprox. de 2cm.
3. Rehogar con el aceite y mojar con el caldo.
4. Hervir 10 minutos y triturar.
5. Colar bien y llenar el sifón.



# CREMA DE ALCACHOFAS CON JAMÓN IBÉRICO

6. Cargar con 1 carga de N2O profesional.

## PARA LAS ALCACHOFAS SALTEADAS

### Ingredientes

- 4 Alcachofas grandes
- 100ml de aceite de oliva
- Perejil
- Sal y pimienta negra

### Preparación

1. Limpiar los corazones de alcachofa.
2. Cortar cada corazón en 5 quintas partes.
3. Salpimentar y poner trozos de perejil roto.
4. Poner en bolsa de vacío junto con el aceite.
5. Cocer en Roner a 85°C 45 minutos.
6. Enfriar y reservar.

## PARA LA ESPUMA DE JAMÓN IBÉRICO

### Ingredientes

- 100g de jamón ibérico
- 100ml de nata líquida 35%MG
- 50ml de leche.

### Preparación

1. Cortar el jamón a juliana y marcar en un cazo con unas gotas de aceite.
2. Añadir la nata y la leche.
3. Arrancar el hervor, tapar, sacar del fuego y dejar infusionar 2 horas. Colar. Enfriar.
4. Llenar el sifón y ponerle 1 carga de N2O profesional.

## PARA LOS CHIPS DE ALCACHOFA

### Ingredientes

- 1 Alcachofa grande
- 100ml de aceite de oliva
- Sal



# CREMA DE ALCACHOFAS CON JAMÓN IBÉRICO

## Preparación

1. Quitar las primeras hojas externas de la alcachofa.
2. Perfilar la base de la alcachofa.
3. Cortar finamente, con la base plana, en una mandolina o máquina de cortar fiambres.
4. Freír en aceite de oliva a fuego suave, que deshidraten pero no se quemem.
5. Escurrir bien, secar con papel y salar.

## PARA EL ACEITE DE CEBOLLINO

### Ingredientes

- 1 manojo de cebollino
- 200ml de aceite de oliva
- Sal

## Preparación

1. Seleccionar el cebollino, dejar las puntas más bonitas para otros platos u elaboraciones.
2. Triturar el cebollino con el aceite de oliva.
3. Poner sal.
4. Colar.

## PARA EL ACEITE DE CEBOLLINO

### Ingredientes

- 1 manojo de cebollino
- 200ml de aceite de oliva
- Sal

## Preparación

1. Seleccionar el cebollino, dejar las puntas más bonitas para otros platos u elaboraciones.
2. Triturar el cebollino con el aceite de oliva.
3. Poner sal.
4. Colar.

## PARA EL HUEVO ABT.\*



# CREMA DE ALCACHOFAS CON JAMÓN IBÉRICO

## Ingredientes

- 4 Huevos

## Preparación

1. . Cocer los huevos a 63°C 45 minutos.
2. Enfriar en agua muy fría.
3. Conservar en nevera.

## OTROS ACABADO Y PRESENTACIÓN

Cebollino

Virutas de jamón

Sal y pimienta.

1. Poner a calentar los huevos a 60°C durante 10 minutos.
2. Poner a calentar el sifón con la crema de alcachofa.
3. Saltear las alcachofas cocidas al vacío y emplatar.
4. Cascar el huevo encima de las alcachofas procurando que no se rompa.
5. Servir la crema de alcachofa.
6. Hacer una quenefa volcando la espuma de jamón en un recipiente adecuado.
7. Añadir las virutas de jamón, el aceite de cebollino, y los tallos y decoraciones del mismo.
8. Añadir por último las chips.
9. Añadir Sal y pimienta.