

“Crema de alcachofas con salmón salvaje y huevos de ikura”



Jordi Esteve

Chef y propietario del restaurante Nectari (una estrella Michelin)



La receta

Enero

CREMA DE ALCACHOFA:

- Cebolla a la juliana
- Aceite de oliva
- Vino blanco
- Alcachofa limpia y vacía
- Agua
- Sal

ELABORACIÓN:

Sofreír la cebolla con el aceite de oliva, añadir la alcachofa, darle un par de vueltas y añadir un chorro de vino blanco.

Dejar evaporar el vino y añadir agua hasta que cubra las alcachofas; dejarlo cocer a fuego mediano.

Una vez cocidas, triturarlas, colar la mezcla y rectificar de sal.

Cuando se cuecen las alcachofas, se puede añadir un puñado de hojas de perejil para conseguir un buen color.

INGREDIENTES:

- Salmón de Alaska
- Ikura (huevos de salmón)
- Flores
- Alcachofa torneada confitada

ELABORACIÓN:

Cortar el salmón de Alaska, salpimentarlo y quemarlo con el soplete o marcarlo a la plancha.

Confitar la alcachofa con aceite de oliva caliente (sin hervir) a fuego suave hasta que esté cocida.

EMPLATADO:

En un plato fondo se pone el salmón, los huevos de ikura sobre el mismo salmón y, al lado, 3 o 4 cortes de alcachofa confitada. Acabar el plato con miniflores y, en la mesa, servir la crema.



Elaboración: 45 mins / 4 personas

¡Es tiempo de alcachofas!