

# “Crema de carxofes amb salmó salvatge i ous d’ikura”



Jordi Esteve

Xef i propietari del restaurant Nectari (una estrella Michelin)



## La recepta

Gener

### CREMA DE CARXOFA:

- Ceba a la juliana
- Oli d’oliva
- Vi blanc
- Carxofa tornejada neta i buida
- Aigua
- Sal

### ELABORACIÓ:

Sofregiu la ceba amb l’oli d’oliva, afegiu-hi la carxofa, doneu-li un parell de voltes i afegiu-hi un raig de vi blanc.

Deixeu evaporar el vi i afegiu-hi aigua fins que cobreixi les carxofes; deixeu-ho coure a foc mitjà.

Un cop cuites, tritureu-les, coleu la mescla i rectifiqueu de sal.

\*Quan feu coure les carxofes, hi podeu afegir un grapat de fulles de julivert per aconseguir un bon color.

### INGREDIENTS:

- Salmó d’Alaska
- Ikura (ous de salmó)
- Flors
- Carxofa tornejada confitada

### ELABORACIÓ:

Talleu el salmó d’Alaska, salpebreu-lo i cremeu-lo amb el bufador o marqueu-lo a la planxa.

Confiteu la carxofa amb oli d’oliva calent (sense bullir) a foc suau fins que sigui cuita.

### MUNTATGE DEL PLAT:

En un plat fondo poseu el salmó escalopat, els ous d’ikura sobre el mateix salmó i, al costat, 3 o 4 talls de carxofa confitada. Acabeu el plat amb miniflors i, a la taula, serviu la crema al plat amb una gerreta.

 Elaboració: 45 mins / 4 persones

*És temps de carxofes!*