

Alcachofas al Jospé sobre crema de espárragos blancos, panceta ibérica, piñones y aroma de humo al bourbon

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 120 gr de espárragos blancos en conserva.
- 10 gr de aceite de oliva.
- 75 gr de panceta ibérica.
- 50 gr de cebolla.
- 50 gr de sal.
- 5 gr Pimienta.
- 10 gr de piñones.
- 600 gr de alcachofa.

/ Preparación

Elaboración

Confitamos la alcachofa a 80 grados, 45 minutos y las reservamos.

Ponemos el aceite en un cazo, tostamos la cebolla en brunoise, le añadimos la lata de espárragos blancos en conserva con su jugo, lo dejamos hervir 5 minutos, trituramos y la pasamos por un colador para dejarla fina.

Emplatado: ponemos de base la crema de espárragos, encima las alcachofas (previamente marcadas a la brasa) y le añadimos las láminas de panceta muy finas y los piñones tostados y el aroma de humo al bourbon.