

Alcachofas braseadas al vino blanco con vinagreta de jamón ibérico, yema de huevo, almendra y cebolla frita

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes (para 4 personas):

- 8 alcachofas
- 1 cebolla pequeña
- 1 zanahoria pequeña
- 1 copa de vino blanco
- 1 l de caldo de pollo
- 100 g de caldo de jamón
- 20 g de nata líquida
- 150 g de jamón ibérico
- 4 yemas de huevo
- 1 cucharada de almendra tostada
- 1 cucharada de cebolla frita
- Hierbas frescas (tomillo, perejil...)

/ Preparación

Preparación

- En una cazuela con un poco de aceite, sofreímos la cebolla y la zanahoria, cortada fina.

- Mientras, pelamos las alcachofas, las cortamos en cuartos y les sacamos el corazón. Las agregamos a la cazuela y sofreímos durante dos minutos.
- Añadimos el vino blanco y un poco de tomillo; dejamos que evapore y a continuación cubrimos con el caldo de pollo. Cocemos a fuego lento durante 10 minutos y reservamos.
- Hervimos el caldo de jamón, añadimos la nata líquida y reservamos.

Emplatado:

- En un plato hondo, ponemos el caldo de jamón en la base.
- Disponemos después las alcachofas alrededor, dejando un espacio en medio del plato. En ese espacio ponemos la yema de huevo entero, y añadimos por encima la cebolla frita, la almendra tostada, un chorrito de aceite de oliva, el jamón ibérico cortado en dados y, por último, las hierbas frescas.