

Alcachofa confitada, praliné salado de cacahuete, velo de papada y cremoso de patata

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 8 alcachofas
- Papada confitada cortada en trozos muy finos
- 1 l aceite de oliva virgen
- 2 dientes de ajo
- 1 rama de romero
- 1 kg de patata monalisa cocida
- 700 g de mantequilla
- 400 g de leche
- 500 g de cacahuets crudos
- 50 g de aceite de girasol

/ Preparación

Preparación

Para la alcachofa:

- Quitar la capa exterior de la alcachofa, tornear bien con el cuchillo sin que se rompa el tallo (unos 2 cm). Cortar la punta y dejar la flor limpia y cerrada.
- Colocar las 8 alcachofas limpias en una olla, dejándolas apretadas para que no se abran. Cubrir con aceite de oliva virgen, añadir 2 dientes de ajo machacados y una

ramita de romero.

- Cuando empiece a hervir, dejar confitando entre 20 y 40 minutos, dependiendo del tamaño de la alcachofa. Retirar del fuego y dejar enfriar.
- Abrir la alcachofa con las manos y marcar en una sartén con un poco de aceite, primero por la parte interior durante unos 2 minutos y luego por la parte trasera, durante 1 minuto, aproximadamente.

Para el cremoso de patata:

- Cocer la patata con piel a fuego suave durante unos 30 minutos, dependiendo del tamaño.
- Mezclar bien la mantequilla y la leche en un cazo con varillas hasta hervir. Añadir la patata pasada por pasapuré y triturar todo hasta que no queden grumos.
- Sazonar al gusto.

Para el praliné de cacahuete:

- Tostar los cacahuetes en el horno durante 1 hora, aproximadamente, a 150°C y dejar enfriar.
- Poner los cacahuetes en un robot de cocina junto al aceite y triturar a máxima potencia hasta que quede una pasta líquida.

Para el velo de papada:

- Cortar trozos muy finos de papada curada en el cortafiambres o pedir en la charcutería.

Emplatado:

- Poner el puré de patata con un poco de praliné de cacahuete, colocar la alcachofa marcada y caliente, y de nuevo, praliné de cacahuete. Añadir flor de sal, cubrir con la papada loncheada y poner una yema de huevo en el hueco (cocinada previamente a 45°C en aceite de girasol, sin clara). Decorar con cacahuetes tostados, sal marina, cebollino picado y flores de temporada.