

# Coca de alcachofas, panceta de cerdo curado y yema de huevo

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

- 2 raciones de pan de coca de Folgueroles
- 50 g de queso ecológico de vaca rallado
- Una alcachofa
- Yema de huevo
- 2 láminas de panceta de cerdo curado de cal Rovira
- Sal Maldon
- Pimienta negra

## / Preparación

Preparación

- Empezamos preparando la yema de huevo. Para ello, ponemos en un cuenco una yema de huevo, una pizca de sal, un chorrito de aceite de oliva y lo envasamos al vacío. Lo cocemos a 70 grados durante 26 minutos y dejamos que se enfríe.

Ponemos la yema de huevo en una manga pastelera, que saldrá como un hielo.

- Mientras, preparamos los corazones de alcachofa. Limpiamos bien una alcachofa, la envasamos al vacío con aceite, sal y pimienta y la cocemos en el horno a 90 grados durante 35 minutos. Cuando esté lista, la troceamos.

- A continuación, ponemos dos trozos de pan de coca en un plato, con el queso encima. Los metemos 6 minutos en el horno. Colocamos las alcachofas cortadas encima y dos láminas de panceta curada en cada trozo de coca. La panceta se funde

fácilmente con el queso.

- Finalmente, con una manga pastelera cubrimos las dos cocas y, como toque final, espolvoreamos un poco de sal y pimienta negra por encima.