

# Alcachofas a la carbonara de El Alimentario

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

- 4 alcachofas
- 100 g de papada de cerdo
- 1 huevo de corral por ración
- Zumo de 1 limón
- 10 g de Parmesano
- 100 ml de caldo de pollo
- Aceite de oliva suave
- 20 g de mantequilla
- Sal
- Pimienta negra molida

## / Preparación

Para las alcachofas

Primero, pelar las primeras hojas de las alcachofas hasta que el color se vuelva más claro y amarillento. Entonces, con la ayuda de una puntilla, tornear para darle la forma deseada. Cortar la parte superior y con la ayuda de un descorazonador, retirar el interior de la alcachofa.

Seguidamente, confitar las alcachofas en una olla con abundante aceite de oliva, a fuego muy suave con un poco de sal y pimienta. Cocinar hasta que estén bien tiernas teniendo en cuenta que tendrán una segunda cocción. Dejar enfriar fuera del aceite y reservar.

### Para la papada

Comenzar por limpiar la papada. Salar abundantemente, mantener dos horas en nevera y, posteriormente, lavar bien para retirar exceso de sal.

Entonces, envasar al vacío y confitar a 82º durante 16 horas. Una vez listas, dejar enfriar y cortar en dados que se marcarán luego a la plancha justo antes de emplatar.

Sin embargo, otra manera más rápida y apta para hacer en casa será realizar la cocción de la papada en una olla express con caldo durante unas dos horas y media a fuego suave.

### Para la yema confitada

Comenzar por separar las yemas de 12 huevos y envasar al vacío. Entonces, confitar a 65º durante una hora y enfriar.

Seguidamente, sacar de la bolsa y trabajarlas en un bol con una lengua hasta que tenga textura de gel.

La opción más simple para casa sería hacer un baño maría a fuego muy suave sin batir, para no añadir aire a la mezcla, solo moviendo con una lengua, cocinando hasta que la yema tome textura de gel.

### Para terminar

Cortar las alcachofas en trozos y saltear a fuego medio con aceite y mantequilla, sal y pimienta.

Cuando estén bien doradas, añadir un poco de caldo de pollo y zumo de limón. Cuando se haya casi evaporado, añadir más mantequilla hasta conseguir una salsa emulsionada.

### Emplatado

Colocar los dados de panceta marcados, unos puntos de yema confitada, las alcachofas dispuestas alrededor del plato y cubrir con la salsa. Terminar la receta con parmesano rallado por encima.