

JUAN ALTA MIRAS



Receta Juan Altamiras **ALCACHOFA DE TEMPORADA ASADA, PARMENTIER CREMOSA, SALSA DE FOIE**

CASA PEDRO _ LUIS Y JAVIER CARCAS

INTRODUCCIÓN

INGREDIENTES (PARA 4 PERSONAS):

- 8 ALCACHOFAS DE TUDELA PARA LA PARMENTIER:
- 2 PATATAS MONALISA
- 2 DIENTES DE AJO ASADOS
- 200 GR CREMA DE NATA
- SAL PARA LA SALSA DE FOIE:
- 1 CEBOLLA
- 250 GR CREMA DE NATA
- 100 GR HIGADO DE PATO
- SAL
- PIMIENTA

ELABORACIÓN

Limpiar cuidadosamente las alcachofas hasta obtener el corazón bien pulido. Cocer con un cuarto de limón, agua y sal hasta que estén tiernas. Reservar. Al momento de emplatar las asaremos a la parrilla cortadas en cuartos para que adquieran el aroma a brasa. Para la parmentier, cocer las patatas peladas y cortadas en trozos al vapor hasta que esté blanda. Triturar junto con los ajos asados y la nata hasta obtener una crema untuosa. Rectificar de sal. Reservar. Para la salsa de foie, pelar y picar las cebolla y rehogar en un saute hasta que esté transparente. Incorporar la nata y dejar reducir unos minutos. Incorporar el hígado de pato y cocinar 2-3 minutos. Poner a punto de sal y pimienta. Triturar y colar. Reservar.

EMPLATADO

Colocar en el centro del plato un círculo de parmentier. Disponemos encima las alcachofas asadas a la parrilla de manera ordenada. Salseamos con la salsa de foie. Terminamos con un cordón de fondo de ternera y polvo de ibérico.



embajadores