

CREMA de CARXOFES

	<u>Ingredients</u>
	carxofes
	ceba
	oli
	sal
	pebre
	herbes aromàtiques fresques
	verdures variades per fer un caldo: - paastanaga - porros - àpid - etc

- Fer un caldo amb les verdures a foc baix, deixant-lo bullir durant 1 hora o hora i mitja. Reservar.
- Dues o tres carxofes les reservarem per laminar i fregir-les al final.
- Netejar la resta i eliminar les fulles exteriors més dures, deixant un tros del tronxo. Després tallar-les aproximadament per la meitat eliminat les puntes i quedant-nos amb la meitat del tronxo.
- Tallar-les a quarts.
- Coure aquestes carxofes amb el caldo de les verdures durant 15 minuts.
- Un cop bullides les traiem de dins del caldo i en separarem unes quantes per la decoració final.
- Enrossir la ceba picada en una paella i quan sigui rossa hi afegim les carxofes que hem bullit en el caldo (menys les reservades per la decoració final) i les enrossim una mica.
- Ara posarem el caldo + les carxofes bullides i enrossides + la ceba ofegada (aproximadament el mateix pes de cada) + oli i hi passarem el pymer.
- Després passar-ho pel colador xinès per eliminar els filaments de la carxofa. Rectificar de sal i pebre.
- Enrossir lleugerament els quarts de carxofes bullides que hem reservat per la decoració final en una paella amb unes gotes d'oli.
- Laminar i fregir les carxofes crues que hem reservat en una paella amb una mica d'oli de manera que quedin cruixents.

Emplatar

- Col·locar uns quarts de carxofa bullida al centre d'un plat fondo.
- Posar-hi al damunt unes làmines de carxofa cruixent
- Espolsejar per sobre les herbes aromàtiques fresques
- Per acabar, omplir el plat amb la crema de carxofa però sense que arribi a cobrir el guarniment central.