

ALCACHOFAS CONFITADAS CON BOLETUS

Juan Gutiérrez



Lista de los ingredientes

- Alcachofas naturales.....300gr.
- Tocino salado..... 50gr.
- Boletus confitados..... 50gr.
- Jugo de cerdo..... 75ml.
- Sal c/s.
- Aceite de oliva.

Método de preparación

ELABORACIÓN Para las alcachofas: Trocear las alcachofas con mucho cuidado de no comerse el corazón y respetando las hojas tiernas e ir sumergiendo en el aceite con el manojo de perejil bien atado con hilo de bridar. Una vez elaboradas las alcachofas poner sal y confitar suavemente. Se deben retirar del fuego cuando aun estén un poco enteras, ya que con el calor del aceite acaban de cocer. Reservar. Para el jugo de cerdo: Dorar la costilla y los huesos del cerdo en el horno. Aparte en una olla dorar la cebolla en juliana hasta que tenga un color muy dorado. Añadir los huesos y costilla dorados a la marmita de la cebolla con un hueso de jamón. Añadir el fino y dejar reducir. Añadir el agua y dejar cocer durante 1H aproximadamente. Colar, reducir un poco más si fuera necesario y reservar. Para el tocino salado: Sacar la piel y cocer envasado al vacío durante 5h a 85°. Enfriar, cortar a dados y reservar. Para los boletus: Pelar las patas y escaldar durante 20-30 seg. Poner a escurrir en una bandeja agujereada unos 10 minutos, poner a punto de sal. Confitar con el aceite los boletus durante 5 minutos, escurrir y reservar. **MONTAJE:** Poner en un cazo el jugo con el tocino a dados, añadir los boletus y las alcachofas y dejar hervir por espacio de 5 minutos, rectificar de sal y servir en un plato sopero.

Juan Gutiérrez, Jefe de cocina Restaurante Bodegas Campos (Córdoba)