Alcachofas crujientes con velouté de berberechos

Tiempo de preparación: 32 Min

Ingredientes

Alcachofas: 4 Unidades
Aceite de oliva virgen extra:
Harina De Garbanzos:

Para la velouté de berberechos

Berberechos: 200 Gramos
Cebolleta: 1 Unidad
Vaso de agua: 1 Unidad
Harina de trigo: 30 Gramos
Diente de ajo: 1 Unidad
Mantequilla: 30 Gramos
Fumet de pescado: 500 Milímetros

Preparación de la Receta

- Limpiamos bien las alcachofas y eliminamos las capas más duras.
- Las laminamos a cuchillo, las pasamos por *harina* de garbanzos y las freímos en abundante aceite de oliva virgen extra.

Para la velouté de berberechos

- Colocamos una olla al fuego y cuando esté caliente agregamos los berberechos.
- Regamos con un vaso de agua y tapamos hasta que vemos que se abren.
- Cuando los berberechos estén abiertos, los vamos reservando fuera del fuego.
- Sofreímos en una sartén un diente de *ajo* y una *cebolla* bien picada con *mantequilla*
- Agregamos la *harina* de trigo y la doramos bien
- Incorporamos el fumet de pescado y removemos muy bien.
- También podemos incorporar un poco del caldo restante de abrir los berberechos.
- Incorporamos los berberechos a la velouté y servimos con las alcachofas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alcachofas-crujientes-con-veloute-de-berberechos