

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.