

# Barigoule de alcachofas con tomates secos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Pimiento amarillo:** 1 Unidad

**Caldo De Pollo:** Cantidad necesaria

**Tomate:** 1 Unidad

**Aceite de oliva en aerosol:** Cantidad necesaria

**Corazón de alcaucil:** 12 Unidad

**Chauchas:** 100 grs.

**Aceite de trufa blanca:** 1 cda.

**Tomates secos:** 7 Unidades

**Sal y Pimienta:** 1 A gusto

**Peperoncino:** 1 Unidad

**Pimientos del piquillo:** 2 Unidades

## Hojuelas de queso parmesano

**Queso Parmesano:** 50 grs.

## Preparación de la Receta

- Corte los *alcauciles* (previamente limpios y reservados en agua con limón) en cuartos.
- Corte el peperoncini en cubos pequeños.
- Corte los extremos de las chauchas y corte al sesgo en trozos.
- En una olla con agua hirviendo salada cocine las chauchas, retire y pase por agua helada.
- Haga un corte en cruz en la base del *tomate* y coloque en una olla con agua hirviendo por 15 segundos, retire y pase por agua helada.
- Pele el *tomate* y corte en cuartos, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- Corte el *pimiento* amarillo al medio, retire la parte blanca y las semillas y corte en tiras finas.
- Corte los pimientos del piquillo en tiras finas.
- Corte los tomates secos hidratados en agua tibia en juliana.
- Corte 4 láminas de trufa y reserve pique el resto.
- En una sartén rociado con aceite de oliva, saltee los *alcauciles*.
- Cuando tomen un *color* dorado, agregue el caldo de *pollo*, sal, pimienta y el peperoncini.
- Cubra con un círculo de papel *manteca*, dejando un orificio en el centro y deje cocinar a fuego bajo.
- Cuando esté *cocido* retire el papel *manteca*.

- Agregue el *pimiento* amarillo, las chauchas, los pimientos del piquillo, los tomates secos hidratados y la trufa picada.
- Añada el aceite de trufa, el caldo de *pollo*, el *tomate concassé* y condimente con pimienta.
- Mezcle y reserve.

## Hojuelas de queso parmesano

- Con la ayuda de un pela papas retire láminas del queso parmesano y reserve.

## Presentación

- Sirva en una consomera y decore con las hojuelas de queso parmesano y la trufa reservado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/barigoule-de-alcachofas-con-tomates-secos>