Crema y Chips de Alcachofas con Huevo Poche y Foie



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Chips de alcachofa

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Alcachofas: 4 Unidades
Sal: c/n

Crema

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Alcachofas: 1 Kilo
Caldo de verduras: 1 Litro
Caldo De Ave: 500 miliitros
Leche Evaporada: 200 miliitros
Perejil fresco: c/n
Sal y Pimienta: c/n

Foie

Escamas de sal: c/n
Foie fresco: c/n

Huevo

Agua: c/n
Huevos: 4 Unidades
Sal: c/n
Vinagre: c/n

Preparación de la Receta

Crema

- Limpiar las alcachofas.

- La mantenemos en agua con *perejil* para evitar que se oxiden.
- Partir el corazón en 2 trozos y cocer en caldo aproximadamente 20 minutos.
- Incorporar la leche evaporada y triturar bien
- Si vemos que quedan hebras podemos colarla.
- *Sazonar*.

Chips de alcachofa

- Limpiar las 4 alcachofas y las cortamos en láminas lo más finas posibles
- Podemos ayudarnos de una mandolina.
- Freír en aceite caliente, pero no demasiado para que no se quemen.
- Reservar en un papel absorbente.

Huevo poché

- Calentar agua en una olla.
- Cuando esté a punto de *hervir* poner *vinagre*, formar un remolino con una cuchara y añadir el **huevo** en ese remolino.
- Dejar cocer entre 3 y 4 minutos.

Foie

- Cortar pequeños escalopines de foie.
- Comprobamos que están bien limpios y los cocinamos en una *plancha* caliente vuelta y vuelta.
- Poner por encima unas escamas de sal.

Armado

- En un plato poner el *huevo* poché, unos trozos de foie a la *plancha* y, encima, unos chips de *alcachofa*.
- Con una jarra poner la **crema** sin que llegue a tocar los chips para que no se ablanden.
- Decorar con unos germinados de *cebolla* o un poco de *cebollino*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-y-chips-de-alcachofas-con-huevo-poche-y-foie