

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

Sal: c/n

Alcachofas: 4 Unidades

Crema

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Alcachofas: 1 Kilo

Caldo De Ave: 500 mililitros

Perejil fresco: c/n

Caldo de verduras: 1 Litro

Leche Evaporada: 200 mililitros

Sal y Pimienta: c/n

Foie

Escamas de sal: c/n

Foie fresco: c/n

Huevo

Agua: c/n

Sal: c/n

Huevos: 4 Unidades

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 quemem.
- 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>