Focaccia con Burrata y Alcachofas Crocantes



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Burrata: 1 unidad
Tomillo: c/n
Alcachofas: 4 Piezas
Limon: 1 unidad

Masa

Aceite De Oliva: c/n
Agua: 1/4 Taza
Levadura seca instantánea : 11 Gramos
Harina de trigo: 400 Gramos
Sal: 1/2 cdta

Preparación de la Receta

Focaccia

- Mezclar la *levadura* y ¼ de taza de agua en un bowl, dejar reposar hasta que haya formado espuma, aproximadamente 10 minutos
- Mezclar la *levadura* con la *harina* y ¼ de cucharadita de sal
- Agregar más agua, colocar la masa sobre una superficie enharinada y amasar hasta que se sienta elástica.
- Dejar reposar en un bowl tapada en un lugar tibio hasta que duplique su volumen (aproximadamente 30 minutos)

Corazones de alcachofa

- Limpiar los *alcauciles* retirando las hojas, las espinas centrales y el exceso de tallo.
- Reservar los corazones en cuartos en agua con *limón*.
- Calentar el aceite de oliva en un sartén, agregar los corazones de *alcachofa* en trozos, *sazonar* con sal y *tomillo* y cocer hasta *dorar* suavemente.

- Reservar.

Armado

- Estirar la masa con las manos y acomodar en fuente rectangular para horno con aceite de oliva en la base.
- Agregar los corazones de *alcachofa* salteados por encima, rociar con aceite de oliva y hornear a 200 ° C por 25 minutos .
- Filetear bien fino 4 corazones de *alcachofa* limpios y mezclar en un bowl con briznas de *tomillo*, *jugo* de *limón* y aceite de oliva.
- Colocar en un plato 2 rebanadas de **focaccia**, la **burrata** abierta y condimentada con los *alcauciles* fileteados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/focaccia-de-alcachofas-con-burrata-y-alcachofas-crocantes