

Suquet de alcachofa con almejas blancas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Alcachofas: 3 Unidad

Aceite de hierbas

Albahaca picada: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 Taza

Tomillo picado: 1 cda.

Fumet de pescado

Sal: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Tomillo: 3 Ramas

Ajo: 1 Diente

Mejorana: 3 Rama

Harina: 2 cdas.

Jugo de Limón: 1/2 Taza

Cebollin picado: 1 cda.

Laurel: 3 Hojas

Manteca: 3 cdas.

Vino Blanco: 1/2 Taza

Zanahoria: 1 Unidad

Huesos de pescado: 2 Unidades

Suquet

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 1 Taza

Echalottes: 2 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Vino Blanco: 1/2 Taza

Almejas: 10 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte el tallo de las alcachofas dejando solo 2cm, luego retire las hojas, el corazón y las fibras, obteniendo solo la base.
- Coloque en un bowl con abundante agua y el *jugo* de *limón*, deje unos 10 minutos y retire.
- En una olla con abundante agua cocine las alcachofas, condimente con sal. Una vez tiernas retire.

Fumet de pescado

- Pele la *cebolla* y pique en juliana.
- Pele la *zanahoria* y corte en finas rodajas.
- Pele el *ajo* y machaque.
- En una olla con una cucharada de *manteca* sude los huesos de pescado unos minutos.
- Agregue luego las verduras y abundante agua fría, cocine a fuego mínimo. Una vez que rompa el hervor retire la espuma que se forma en la superficie.
- Mezcle en un recipiente la *manteca* restante junto con la *harina* hasta conseguir una pasta suave y homogénea.

Suquet

- Pele los *echalottes* y los dientes de *ajo*, corte ambos en finas láminas.

Aceite de hierbas

- Coloque en un bowl las hierbas picadas y el aceite de oliva, mezcle y deje reposar.

Armado

- Corte las bases de alcachofas en ocho partes iguales.
- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee los ajos junto con los *echalottes* unos segundos, agregue luego las almejas, las alcachofas, el vino blanco, el caldo previamente colado y la *crema* de leche, mezcle y deje *hervir*. Condimente con sal y pimienta.
- Por ultimo ligue con la pasta de *harina* y *manteca*, mezcle bien, cocine unos minutos más y retire.
- Sirva en un plato hondo las almajas junto con el fumet.

Presentacion

- Decore con hilos de *cebollin* y el aceite de hierbas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/suquet-de-alcachofa-con-almejas-blancas>