

CREMA DE COLFLOR AMB XIPS DE CARXOFA, VICTOR BAYO (ALCAUFAR)

Ingredients (per a 2 persones):

500 gr. de colflor, 200 ml. oli d'oliva extra verge, 2 carxofes, 100 gr. de xulla, 1 all, Julivert, Pebre negre, Sal, Romaní, Fulles de salvia (per decorar)

Elaboració:

Començarem llevant la pell a la xulla i llavors la posem a confitar al forn amb oli d'oliva, un all, tres grans de pebre, una branca de romaní i una mica de sal, durant 3 hores a 120°C. Mentrestant anirem preparant la resta d'ingredients. En primer lloc tallarem la colflor en 4 parts, li llevarem la part més dura del tronc i la bullirem durant 12 minuts aproximadament. Mentre la colflor bull elaborarem un oli de julivert amb l'ajut d'un robot de cuina. Picarem un grapat de julivert amb oli d'oliva extra verge i llavors el colarem per deixar-lo ben fi. Acte seguit pelarem les carxofes fins a deixar només el cor. Les partirem per la meitat i llevarem la part de l'interior. Una de les meitats la dividirem en 4 parts i les posarem a confitar en una paella amb oli a temperatura baixa. Quan l'oli comenci l'ebullició les treurem. L'altra meitat la tallarem a làmines molt fines i les fregirem en oli molt calent, per deshidratar-les i aconseguir unes xips cruixents. Un cop la colflor estigui bullida la capolarem amb oli d'oliva i una mica de sal amb un robot de cuina, durant 2 minuts aproximadament. Per 500 gr. de colflor hi posarem uns 75 ml d'oli. Quan la xulla estigui cuïta la deixarem refredar (si cal, a la nevera) i la tallarem a làmines que sofregirem lleugerament en una paella, amb una mica d'oli i sal. A l'hora d'emplatjar primer posarem la crema de colflor i al seu voltant l'oli de julivert. A sobre hi col·locarem la carxofa confitada i les xips de carxofa. En darrer lloc uns bocins de xulla. Per decorar hi afegirem unes fulles salvia.

