

CARXOFES A L'ANDALUSA AMB GAMBES, CREMA DE BOLETS I **ESCUMA DE TOMÀQUET**

Per a 4 persones:

50 gr de pernil a làmines

Per a les carxofes

4 carxofes
70 gr de farina
Sal
Oli de girasol

Per a les gambes

4 gambes
1 all
1 “guindilla”

Per a la crema de bolets

1 ceba
60 gr de barreja de bolets
250 ml de brou d’au
Goma xantana

Per a l’escuma de tomàquet

250 gr de tomàquet
15 gr de pols de tomàquet
15 gr de proespuma calenta
Sal

Tempura: tallar les carxofes a quarts i blanquejar. Escórrer, enfarinar i fregir.

Cruixent de pernil: assecar el pernil al microones durant 2-3 minuts.

Crema de bolets: picar la ceba i tallar els bolets a daus. Sofregir les verdures, afegir el brou i coure durant 15 min. Triturar, colar i espessir amb la xantana.

Escuma de tomàquet: triturar el tomàquet i colar. Afegir la pols de tomàquet, el proescuma i triturar amb túrmix. Salpebrar. Afegir al sífó de cuina i conservar al bany Maria.

Gambes: pelar les gambes i saltar amb l'all i la “guindilla”.

Emplatat a la base la crema de bolets, afegir les carxofes, les gambes saltades i l'escuma de tomàquet. Decorar amb el cruixent de pernil.