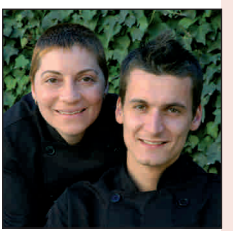
>> carxofes confitades amb oli de cava i farcides de marisc



El Racó de la Cigonya
Restaurant Sant Josep
Carrer Sant Josep, 14
08730 Santa Margarida i els Monjos
Tel. 93 898 11 01 Fax 93 898 30 88
restaurant@elracodelacigonya.com
www.elracodelacigonya.com

>> carxofes confitades amb oli de cava i farcides de marisc

Ingredients per a 4 persones

8 carxofes
3/4 de litre d'oli d'oliva arbequina
1/2 litre de cava

Per a la salsa:

1/4 de litre de fumet
Oli d'oliva
1 cullerada de pebre vermell dolç en pols
1 copeta de brandi
Midó

Per al farciment:

1 ceba
2 potes de cranc reial
8 gambes de Vilanova
1 poma
Oli d'oliva i mantega
Sal, pebre i nou moscada
25 grams de farina
1/2 litre de llet
Formatge parmesà

Procediment:

1. En primer lloc, pelem les carxofes i els traiem el cor.

2. Les confitem a 70º graus fins que quedin cuites, amb l'oli d'oliva i el cava.

3. Per fer el farciment, tallem la ceba petiteta i la coem amb l'oli d'oliva i la mantega fins que estigui tova. Hi afegim les gambes pelades i tallades a trossets, prèviament salades i hi introduïm el cranc i la poma pelats i tallats a trossets.

4. Hi afegim la farina, ho remenem bé i hi posem la llet prèviament escalfada, i assaonada amb sal, pebre i nou moscada. Espessir-ho i reservar-ho.

5. Per muntar el plat, tallem les carxofes i les farcim amb el marisc i ratllem el formatge parmesà al damunt.

6. Ho introduïm al forn per escalfar-ho durant 3 minuts i muntem el plat amb la salsa a sota i les carxofes al damunt, ho decorem amb cibulet.

Per a la salsa:

Escalfem l'oli d'oliva i hi posem els caps i cossos de les gambes. Hi afegim el pebre vermell dolç en pols i el flamegem amb el brandi. Hi afegim el fumet de peix i l'espessim amb el midó. Reservem la salsa en calent.