

Alcachofas, purrusalda de sardina y regaliz

Ingredientes

para cuatro personas

- 4 alcachofas
- 1 tallo de cardo, borraja o penca de acelga
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 1 patata
- 1 lomo de sardina ahumada (sustituible por anchoa)
- Una bolsa de regaliz (paluluz)
- Lecitina de soja
- Cebollino y perejil



Preparación. (1h 20 minutos aproximadamente.)

Pelamos las alcachofas y **cocemos 15min**, reservamos en frío. Pelamos la penca de la acelga y cocemos los últimos minutos junto con las alcachofas, reservamos en frío.

Sofreímos la cebolla y el puerro con un poco de aceite y sal, una vez pochado, con cuidado de que no coja color, añadimos la patata cachelada, pochamos un poco más y cubrimos de agua. Cocemos 30min, después **añadimos la sardina**, trituramos y finalmente colamos.

En un cazo con 200gr de agua hirviendo, cubierto con una tapa, **infusionamos el regaliz** durante 10min, añadimos una pizca de sal y trituramos. Colamos y añadimos a la infusión una cucharadita de **lecitina de soja**, que ayudará a la espuma a mantenerse firme. Con una batidora de mano, introducimos aire en la infusión y formamos la espuma.

Montamos el plato.

Disponemos la purrusalda en el fondo del plato, cortamos las alcachofas en cuatro y colocamos junto con la penca de acelga. Añadimos la espuma de regaliz y rodeamos con perejil y colocamos cebollino encima.

La primera temporada tiene 6 recetas

Descúbrelas en www.chefpepo.com