

10

Cardo con almendras



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 1 kilo de cardo
- 200 gr. de almendras
- 4 dientes de ajo
- 1/4 de limón
- c/s agua
- c/s aceite virgen extra
- c/s sal

INGREDIENTES PASTA WONTON

- 180 gr. de harina floja
- 50 ml. de agua tibia
- 1 huevo batido
- 5 gr de sal
- *c/s Jamón DO Teruel
- * 1 espárrago por pax

ELABORACIÓN WONTON

1. Mezclar todo y amasar.
2. Estirar con máquina de hacer pasta fresca, para la superficie usar maicena.

ELABORACIÓN CARDO

1. Hervir el agua y cuando rompa en hervor añadir el limón y la sal.
2. Pelar los tallos del cardo, retirar los hilos. Cortar en trozos de 5 centímetros e introducir en agua hirviendo, escaldar 5 minutos, escurrir y luego cocer en caldo blanco 50 minutos aproximadamente.
3. Escurrir y reservar.
4. Majar las almendras y los dientes de ajo, hasta conseguir una pasta homogénea.
5. Picar los otros dientes de ajo en láminas, dorar en una soute con un poco de aceite. Añadir las almendras y sofreír brevemente.
6. Agregar un poco del caldo de cocer los cardos y el majado de almendras.
7. Incorporar el cardo y cocer todo durante 5 minutos a fuego medio. Quitar el cardo de la salsa y reservar la salsa.
8. Cortar la parte leñosa de los espárragos y cocer en agua hirviendo aprox 3 minutos, retirar e introducir en agua con hielo. Reservar hasta el momento de servir.
9. Luego poner dos rectángulos en cruz, uno de 20 centímetros x 5 centímetros aprox y otro de 15 centímetros x 5 centímetros aproximadamente y sobre este montar cardo con el jamón de Teruel DO de forma intercalada.
10. Envolver en forma de cubo y freír, retirar sobre papel absorbente para quitar el exceso de aceite.

Tartar de tomate deshidratado con hierbas aromáticas

INGREDIENTES

- 100 gr. de tomate deshidratado
- 1 kg. tomate maduro
- c/s albahaca
- c/s sal
- 500 gr. chalota
- 1 diente de ajo
- 180 gr rulo queso de cabra

ELABORACIÓN

1. Quitar el pedúnculo y reservar. Pelar los tomates, hacer un corte en cruz en el lado contrario al pedúnculo y escaldar, introducir en un baño maría inverso, y pelar. Quitar las semillas.
2. Rayar en un rallador no demasiado fino, y escurrir en estameña durante 24 horas.
3. Estrujar la estameña para quitar la mayor cantidad de agua posible.
4. Picar la chalota en brunoise, reservar.
5. Triturar los tomates deshidratados, con unas hojas de albahaca, ajo.
6. Mezclar con el tomate triturado y con la chalota en brunoise, rectificar punto de sal.
7. Con ayuda de papel film hacer unas bolitas de queso de cabra, de aproximadamente 10 gramos, poner en un cuadrado de papel film de aproximadamente 10 centímetros, coger las cuatro puntas y empezar a enrollar hasta que este se rompa y salga el queso con forma de esfera.
8. Rebozar la esfera de queso con el tartar de tomate, esto lo hacemos poniendo una cucharada de tartar sobre un trozo de papel film, lo enrollamos como antes, pero esta vez solo apretamos hasta que este duro, e introducimos en el congelador, hasta que se congele la parte exterior, 1 hora aproximadamente, lo sacamos del film y lo dejamos en la nevera para que se descongele unos 30 minutos antes de emplatar, terminar poniendo sobre éste el pedúnculo que habíamos reservado.

