

09/11/14 - A de alcachofas, M de maravillosas: otras técnicas y recetas

Un plato "clásico", quizás el de más éxito del restaurante, son las alcachofas fritas. Una vez más este plato se lo debemos a un cliente que nos contó que en Italia las alcachofas se cocinan en una mezcla de tanto por tanto de agua y aceite, es decir la misma cantidad. Empezamos a hacer pruebas. Nos gustaron. Vimos de la cocina al vacío nos podía ayudar al evitar que las hojas se deshicieran en la primera cocción y ya en este momento era el entrante estrella del restaurante. En diciembre pasado llegamos a consumir 700 kilos de alcachofa.

El caso es que el viernes noche, para agasajar a dos amigos muy famosos en círculos gastronómicos que vinieron a cenar y coincidieron en el restaurante, decidimos volver a sacar el plato aunque la verdad es que tuvimos que buscar entre muchos proveedores para encontrar una alcachofa a la altura.

La alcachofa es un plato que gusta a todo el mundo, nosotros después de darles muchas vueltas las hacemos bastante diferentes que la mayoría de restaurantes.



La mayor parte de los sitios las cortan en laminas muy finas buscando su crujiente. Al buscar el crujiente, se trabaja el plato desde una perspectiva de textura del ingrediente, quedando el sabor en un segundo plano ya que la cantidad de alcachofa en boca es tan pequeña que realmente no se puede disfrutar demasiado de su sabor.

Nosotros buscamos, como siempre que podemos y encontramos el camino, el sabor de la alcachofa sin renunciar al crujiente y las cortamos en cuartos o sextos después de limpiarlas.

Para hacer esto hay que trabajar más: la forma clásica de degustación solo requiere laminar fino, la segunda es mucho más laboriosa pero el resultado merece la pena. Usamos un doble proceso de cocción, el primero es un confitado a baja temperatura de varias horas y el segundo una fritura rápida.

La verdad es que esto unido a la yema de huevo a baja temperatura de Valdemarta da un resultado espectacular.

El caso es que esta mañana me he despertado pensando en el comentario que hizo el señor que nos puso sobre la pista de esta técnica de cocción y sobre una alcachofa que en Roma es un clásico: a los romanos también les gustaban las alcachofas "à la juive" (al estilo judío). Carciofi alla guida, una especialidad del Trastevere, un barrio histórico de la ciudad. Que son otra forma de prepararlas, menos laboriosas pero con un resultado sensacional. Quizás podremos mejorar el plato haciendo nuevas texturas como las que da esta preparación:

•

[Recomiendolo en Facebook](#)

•

[Twitter](#)

•

[Suscribirse a comentarios de este post](#)

•

[Imprimir](#)

•

[Guardar en favoritos](#)