

Alcachofas con almejas en salsa verde

(por Martín Berasategui)



Para 4-6 personas

INGREDIENTES:

Para la cocción de las alcachofas:

- 24 alcachofas
- 1 pizca de aceite de oliva
- Sal
- agua

Para las almejas:

- 0'5 kg. de almejas
- 2 dientes de ajo picados
- 0'25 l. aprox. de caldo de cocción de las alcachofas
- 3 cucharadas de aceite de oliva. perejil picado
- 1 cucharadita rasa de harina
- 1 pizca de vino blanco

ELABORACIÓN:

La cocción de las alcachofas: Quitar las hojas exteriores de las alcachofas y cortarlas casi dos dedos por debajo de su extremo. Pelar con cuidado la base, procurando quitarle la mínima cantidad de carne posible. Hacer lo mismo con su tallo, es decir, pelarlo a partir de la base de la alcachofa hasta su extremo, sin llevarnos mucha pulpa. Conforme se van limpiando, partirlas en dos e ir introduciéndolas en una cacerola alta con una pizca de aceite a fuego suave.

Cuando se haya acabado con la última alcachofa, añadir una pizca de sal, rehogar durante 1 minuto más y cubrir con abundante agua, cocidiéndolas durante unos 20 minutos. Comprobar con la punta de un cuchillo que ya están hechas (el filo podrá entrar en ellas sin dificultad). Dejarlas enfriar en el caldo de cocción.

Las almejas: Rehogar con aceite el ajo picado en una cacerola baja. Cuando comience a “bailar”, sin dorarse, añadir la harina y revolverla con una cuchara. Verter el vino y el caldo caliente. Hervir durante medio minuto. Añadir las almejas y mantener al fuego hasta que se abran.

ACABADO Y PRESENTACIÓN:

Retirar las almejas a un plato, sin que se enfríen. Introducir en la salsa los cuartos de alcachofa y dejar hervir suavemente unos minutos para que cojan calor, a poder ser cubiertas. Colocar las almejas por encima, dar unas vueltas y espolvorear con el perejil.

Truco: es importante abrir primero las almejas por si alguna nos “arruina” el guiso, no al revés. Así se evitan problemas. Una vez calientes las alcachofas, juntar todo y servir.