

# Alcachofas laminadas y fritas sobre crema de setas, lascas de jamón y queso curado

## INGREDIENTES:

- Alcachofas 250 gr
- Cebolla 50 gr
- Setas 75 gr
- 1 chorrito de vino blanco
- 50 gr de jamón curado
- 1 chorrito de nata
- Caldo de verduras 125 ml
- Harina
- Sal
- Aceite
- Cuña de queso curado

## Elaboración:

1. Picamos la cebolla en brunoise (dados muy pequeños) y lo ponemos a rehogar con un chorro de aceite, cuando este pochada le añadimos las setas previamente picadas.

2. Añadimos un poco de vino blanco y dejamos reducir, seguido la nata y misma operación, añadimos el caldo y demos cocer durante 10-15 minutos.
3. Trituramos la salsa, la colamos y la volvemos a hervir, ponemos a punto de sal y reservamos.
4. Por otro lado cogemos los corazones de alcachofas, las laminamos con sumo cuidado para que no se deshagan, las salamos, enharinamos y freímos en sartén con abundante aceite muy caliente para que hagan capa de protección y queden crujientes.
5. Metemos el jamón loncheado o bacón en el horno hasta que tueste entre 2 papeles de horno para que absorba toda la grasa y quede crujiente.

### **Montaje del plato:**

En un plato hondo, pondremos en la base un poco de crema de setas, colocaremos las alcachofas, desmigamos el jamón en forma de lascas y le añadimos por encima y por ultimo le rallaremos el queso curado, decoramos con alguna hierba aromática.