



ALCACHOFAS CONFITADAS AL VACÍO CON PANCETA IBÉRICA ADOBADA Y GUINDILLA ENCURTIDA



Para 4 personas:

INGREDIENTES

- 8 alcachofas
- 2 guindillas en vinagre
- 150 g de panceta ibérica adobada
- Cebollino fresco
- 1 limón
- 1 diente de ajo
- 300 ml de aceite de oliva virgen extra
- 200 ml de aceite de girasol
- 5 g de sal fina
- Sal en escamas
- Molinillo de pimienta negra
- 2 bolsas de vacío

ELABORACIÓN

Pelar las alcachofas sin cortar el tallo. Hacerlo simplemente con una puntilla sin que se rompan, vaciar el interior con un sacabolos y después cortar en cuartos a lo largo. Ponerlas en agua con hojas de perejil rotas y medio limón exprimido para evitar que ennegrezcan.

Después, limpiar y escurrir las alcachofas para envasarlas con un diente de ajo, sal fina y aceite de oliva. Poner en el módulo de envasado al vacío a nivel 3 de sellado y vacío.

Cortar la panceta ibérica adobada en lonchas finas y meter en otra bolsa de vacío con un poco de aceite de oliva. Envasarla a nivel 3 de sellado y vacío.

Introducir las dos bolsas sobre la bandeja de acero perforada en la guía 2 del horno precalentado. Poner el programa de cocción "Al vacío" a 95 °C durante una hora y media.

Terminar la panceta, escurriéndola bien y friendo en aceite a 180 °C hasta que se doren y estén crujientes. Tapar durante la cocción de 2 a 3 minutos, así evitamos que salte el aceite.

Después, escurrir sobre papel y dejar enfriar.

Para emplatar, montar las alcachofas calientes en el plato, encima la panceta, las guindillas cortadas en juliana fina y el cebollino picado. Aderezar con sal en escamas y pimienta negra.