

# ENSALADA TEMPERADA DE BOLETUS, CARXOFES CRUIXENTS I GAMBOTS (CARABINEROS) EN EL SEU SUC

**Autor:** JOSÉ ANTONIO BERNABEU TALENS



## **Ingredients**

Per a 4 persones

4 Carxofes

4 Gambots (Carabineros)

4 Boletus mitjans

4 Tallades de pernil ibèric

Oli d'oliva verge

Pebre negre

125 cc de vi blanc

50 gr. de farina

5 dents d'all

Encisams variats

## **Elaboració**

### **Cruixent de pernil:**

Emboliquem les tallades de pernil amb paper absorbent i les posem sobre un plat. Fiquem al microones minut i mig o dos, depenent de la potència del microones, fins a obtindre una tallada cruixent a què retirarem la cansalada que li puga quedar.

### **Carxofes:**

Pelar les carxofes i deixar només el cor i laminar-les amb 1 cm. de grossor aproximadament. Les passem per farina i a continuació les fregim en abundant oli d'oliva molt calent fins que estiguen daurades i reservem en un plat amb paper absorbent per a llevar-li l'excés d'oli. Ho salem.

### **Boletus:**

Netegem i fem làmines d'1 cm de grossor. En una paella posem oli a calfar i fregim 3 dents d'all laminats. Afegim els Boletus i saltegem durant 5 minuts aproximadament. Traiem els Boletus, salpebrem i reservem.

### **Salsa:**

Llevem els caps i pelem els gambots (carabineros) deixant-los la cua sense pelar. Reservem els cossos. En el mateix oli que saltegem els boletus, sofregim els caps i pells dels carrabiners, li afegim una culleradeta de café de farina i la cuinem un poc. A continuació afegim mig got de vi blanc i anem remoyent perquè perda l'alcohol, fins a aconseguir una salsa untosa. Passem per un xinés extraient els suc dels caps.

### **Gambots (carabineros):**

Llevem el budell del carrabiner fent-li un tall longitudinal a traïció. Posem un poc d'oli en una paella i daurem un parell de dents d'all i un vitet. Saltegem els cossos de carrabiners sense que es facen massa, salem i reservem.

## **Presentació**

Col·locar en el centre del plat els Boletus, un grapat d'encisams sobre este, damunt les carxofes i coronant el carrabiner. Ens podem ajudar d'un furgadents per a enfilar el carrabiner i que quede dret. Emulsionem la salsa obtinguda dels caps amb l'oli de saltejar els cossos, rectificuem de sal i fiquem salsa en tot el plat. Finalment trenquem uns trossos (de 2 cm aprox.) del cruixent de pernil i col·loquem pel plat.

## **Notes**

Es poden substituir els gambots (carabineros) per un altre tipus de marisc com a gambes, gambó o llagostins i els Boletus per un altre tipus de bolets.