



Montse Estruch

Los  
Alimentos  
del  
deseo

## *Flor de alcachofa de Tudela (y huevo trufado)*

### INGREDIENTES

- 2 alcachofas de Tudela
- 1/3 de limón
- 2 huevos
- 20 gramos de sobrasada
- Sal de trufa
- Pimienta de molinillo
- Aceite de oliva

Poner una olla grande con agua a hervir, retirar un poco las hojas de la alcachofa, una vez el agua empieza a hervir, añadir el 1/3 de limón, las alcachofas, y cocinar por 30 minutos aproximadamente. Escurrir y reservar.

Hervir los huevos por 3 minutos.

Preparar bolitas de sobrasada.

Retirar las hojas y el tallo de la alcachofa, presionar ligeramente con la mano a fin de darle forma de flor. Añadir en el centro la sobrasada, incorporar el huevo encima, y meter al horno por unos 3 minutos a fin de que se caliente y la sobrasada impregne la alcachofa.

Al momento de servir, incorporar un poco de sal de trufa, pimienta de molinillo y aceite de oliva.

Refrescar el plato ligeramente con unos brotes tiernos y servir.