

Alcachofa Dengaku de Momiji Atelier

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes (para 4 personas):

Para la alcachofa:

- 2000 gr de alcachofa
- AOVE

Para la salsa dengaku:

- 100 gr de sake sin alcohol
- 100 gr de mirin sin alcohol
- 300 gr de miso blanco
- 150 gr de azúcar

Para el acabado y presentación:

- 2 rebanadas de focaccia de aceitunas.

/ Preparación

Elaboración:

-Cortar los tallos y las hojas de las alcachofas, intentando dejar una base plana para que se aguanten de pie.

- Confitar las alcachofas en aceite de oliva desde frío, procurando que estén sumergidas todo el tiempo, a 90º durante 90 minutos.
- Retirar del fuego y dejar enfriar en el mismo aceite durante varias horas. Escurrir y reservar.
- Poner el sake y el mirin en una cazuela a fuego medio.
- Añadir el miso poco a poco para que la salsa tenga una textura fina.
- Añadir el azúcar y remover continuamente hasta que se disuelva pero teniendo cuidado de no quemar la salsa.
- Retirar del fuego y conservar en frío.
- Rellenar las alcachofas con la salsa, hornear manteniéndolas de pie con la ayuda de un molde redondo.

Emplatado

- Poner las alcachofas en un plato y abrirlas con cuidado para que se queden en forma de flor.
- Servir con 2 rebanadas de focaccia de aceitunas.

