

Cors de carxofa farcides de botifarra de Perol, pinyons i puré de coliflor

Ingredients: carxofes, botifarra de Perol, pinyons, coliflor, cibulet, mantega i sal.

- 1.** Coure la carxofa durant 35 minuts amb aigua bullent i posteriorment, parar la seva cocció refredant-la amb aigua freda amb glaçons.
- 2.** Coure la coliflor amb aigua i sal durant 10 minuts. Posteriorment, escorre i triturar en calent amb mantega i la sal.
- 3.** Per preparar el farcit, amb un bol desfer la botifarra del Perol i afegir els pinyons (torrats al forn o a la paella).
- 4.** Treure les primeres fulles de la carxofa, tallar les puntes i buidar-les per farcir-les amb la botifarra del Perol.
- 5.** Rostir les carxofes farcides al forn durant 10 min. a 180 graus.
- 6.** Finalment, en emplatar, decorar amb cibulet.