Cassoleta de carxofes amb tripa de bacallà, trompetes i morcilla

Ingredients per 8 persones

Per les carxofes

Ingredients: 16 carxofes del Prat, 150 g d'oli d'oliva, sal, pebre i c/s d'àcid ascòrbic.

1. Confeccionar els cors de carxofa amb l'ajuda d'un ganivet petit i anar dipositant-los en aigua amb àcid ascòrbic. Envasar-los al buit amb l'oli, sal i pebre, i cuinar-los al vapor a 95 ºC durant 30 minuts aproximadament.
2. Obrir les bosses, tallar en 1/4 i saltejar els cors de les carxofes en oli i mantega a parts iguals fins que agafin color. Escórrer sobre paper absorbent i reservar.

Per la crema de pèsols

Ingredients: 500 g de pèsols fins congelats, 250 g d'escalunyes i 750 g de brou de gallina.

1. Ofegar les escalunyes fins que agafin color, incorporar els pèsols i barrejar ràpidament. Afegir al brou de gallina calent per evitar que s'oxidi la crema.
2. Una vegada comenci a bullir, retirar la mescla del foc i triturar-la en la Thermomix. Finalment, posar a punt de sal i pebre.

Pel budell de bacallà

Ingredients: 200 g de budell de bacallà dessalat.

1. Remullar 30 minuts el budell de bacallà i netejar-lo de totes les impureses externes per tots dos costats, col·locant els budells nets dins d'aigua neta fins que hàgim acabat el procés.
2. Col·locarem el budell de bacallà a coure dins d'una olla amb l'aigua de l'últim remull i la portarem a ebullició. Una vegada comenci a bullir, retirar del foc per refredar.
3. Una vegada està fred, ho tallem a daus i reservem el brou de la cocció.

Per a la *morcilla*

Ingredients: 250 g de *morcilla*.

1. Netejar la *morcilla* per l'exterior i tallar-la en petits daus. Reservar.

Per les trompetes

Ingredients: 250 g de trompetes fresques.

1. Retirar l'arrel dels bolets i rentar-les bé. Escórrer-los i saltejar-los en una paella amb poc oli. Salpebrar i reservar.

Emplatat

1. Escalfar en una cassola la crema de pèsols junt amb una part del brou de coure els budells. Afegir les carxofes i els bolets saltejats, i escalfar el conjunt.
2. Finalment, afegir els daus de *morcilla* i els budells tallats. Escalfar 1 minut i afegir l'espolvorejat de cibulet picat.