

Amanida de carxofes amb pernil ibèric i vinagreta de Mòdena

INGREDIENTS (4 persones)

- 8 Carxofes
- 200 g de pernil curat magre
- Variat de fulles verdes (espinac, rúcula, escarola i fulla de roure)

Per la vinagreta

- Sal i pebre al gust
- Oli d'oliva verge
- Vinagre de Mòdena

ELABORACIÓ

- Netegeu les carxofes, talleu-les en quatre parts. Talleu el pernil a tires curtes.
- Netegeu bé tots els enciams, escorreu-los i barregeu-los dins d'un bol.
- Per a la vinagreta: barregeu tots els ingredients, amb la quantitat segons el gust i passeu-los per la batedora per tal que s'homogeneïtzi.
- Salteu les carxofes en una paella amb oli d'oliva. Quan estiguen a punt d'acabar, incorporeu-hi el pernil curat magra tallat a tires.

Muntatge: en el centre del plat, poseu-hi 4 trossos de carxofa. A sobre, l'enciam amanit amb la vinagreta, 4 trossos més de carxofa i el pernil curat calent. Acabeu-ho posant-hi una mica més de variat de fulles verdes i vinagreta.