



# RECEPTES



Jordi i Cristina

Categoria **Primers plats** Tipus  Comensals **4**

Recepta **MÚRGOLES AMB CARXOFES**

Dificultat **Fàcil** Durada **1 h.** Origen **Paco Borrego**

Ingredients **Murgules deshidratades**  
**Carxofes**  
**Virutes o tacos de pernil (millor ibèric) que no sigui massa sec**  
**Un gotet de vi blanc sec (millor manzanilla, fino o moriles**  
**Oli i sal**

Elaboració **Rehidratem les múrgules durant 4-5 hores, i reservem l'aigua. Pelem les carxofes, fins obtenir el cor, deixant al cua llarga. Dividim els cors en quatre parts. Amb el foc ben fort, saltegem les carxofes amb oli fins que agafin color. Hi afegim les murgules i salpebrem. Ho deixem uns dos minuts, i afegim el got de vi (només per mullar-les, deixant el foc fort). Quan s'evapori el vi, baixem el foc i mullem amb una mica de l'aigua d'haver rehidratat les múrgules. Quan es vagi consumint l'aigua, i les carxofes tinguin una textura suau, afegir-hi el pernil, i ho saltegem més o menys un minut.**

**VARIACIÓ: en comptes de pernil, podem posar-hi gambes pelades. Farem servir cues de gambes grans. Les saltegem en una paella amb un bitxo de caiena durant 1 minut a foc fort. Millor fer-ho en tandes per tal que les gambes es fregeixin, i no es "bullin". Afegirles en el mateix moment que afegiríem el pernil.**