

I. CARXOFES I ROVELLONS AMB TOMATA DE PENJAR, OUS ESCALFATS I TRUFA LAMINADA AMB OLI VERGE EXTRA FARGA

**Rest. Casa dels Capellans,
Traiguera**

Ingredients per a quatre persones:

- ◇ Carxofes de Benicarló D.O. – **4 unitats.**
- ◇ Tomata de penjar
de la Vall d'Alba – **4 unitats.**
- ◇ Trufa de Catí – **1 unitat mitjana.**
- ◇ Rovellons del Turmell de Xert – **125 g.**
- ◇ Ous de corral de Traiguera – **4 unitats.**
- ◇ Oli d'oliva verge extra
Farga Mil-lenària de Traiguera.
- ◇ Sal Maldon.

Elaboració:

- ① Primer netegem i tallem les carxofes i les tomates de penjar en meitats. ② Seguidament, repetint el mateix procés amb els rovellons, obviant-ho si aquests són menuts. ③ Per continuar confitem les carxofes els rovellons i les tomates de penjar, per separat amb oli d'oliva verge extra a temperatura baixa i reservar.
- ④ Per altra banda, preparem aigua amb sal i vinagre per a escalfar els ous i quan estiga a 80° c, introduir els ous, escalfar-los i reservar. ⑤ Netegem la trufa amb un raspall i un poc d'aigua. ⑥ Per acabar, presentem les carxofes a la base i al damunt les tomaques i els rovellons. Afegim els ous escalfats i unes làmines de trufa negra amb sal Maldon, rematant amb un poc d'oli verge extra farga mil-lenària.