

1. Un cop batuts afegim la tonyina.
2. A la safata del forn, col·loquem paper vegetal perquè no s'enganxi la carxofa.
3. ... i traiem les primeres fulles, posem la carxofa **boca avall**, i donem cops perquè s'obri.
4. Les deixem en aigua bullint durant uns quinze minuts i posem una paella amb abundant oli d'oliva. Afegim les patates i deixem que es vagi fregint.
5. Triturem les galetes i barregem amb margarina. Ho posem tot **a un motllo**.
6. Quan comença a bullir, baixem el foc hi afegim les preses de xocolata i el remenem tot.
7. Hi afegim els cigrons i el llorer, cobrim amb aigua i coem a pressió.
8. Agafem un plat i **possem** els dos ous amb un pessic de sal.
9. Afegim els alls que tenim reservats.
10. Quan l'oli estigui calent afegim els alls pelats, sofregim fins que agafin un color daurat, retirem els alls i reservem.