

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 21:35
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/alcachofas-a-la-vinagreta.html>

Alcachofas a la vinagreta

INGREDIENTES

16 alcachofas
1 limón
Agua
Sal

Vinagreta:

2 dientes de ajo
1/2 pimiento morrón
Sal gorda
8 cuch. de aceite
4 cuch. de vinagre
Perejil picado

PREPARACIÓN

Limpia las alcachofas y córtalas en cuatro trozos.

En una cazuela con un poco de aceite, pon a pochar la cebolla picada, el ajo y la zanahoria. Cuando estén rehogados, añade una cucharadita de harina y remueve.

A continuación, incorpora las alcachofas, el vino blanco y el agua.

Sazona y deja cocer a fuego lento durante una hora. Si hiciese falta más agua, añádela en pequeñas cantidades.

Diez minutos antes de terminar la cocción incorpora los guisantes. Sirve caliente.