

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 21:35
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/alcachofas-con-crema-de-acelgas.html>

Alcachofas con crema de acelgas

INGREDIENTES

8 alcachofas
1/2 k. de acelgas
2 patatas
1 limón
2 huevos
2 dientes de ajo
Harina
agua
Sal
Aceite

PREPARACIÓN

Limpia las alcachofas y úntalas con limón. Cuécelas durante 30-40 minutos en una cazuela grande con agua, sal, zumo de limón y un poco de harina.

Limpia bien las acelgas y córtalas. Pela las patatas y trocéalas. En una cazuela pequeña pon todo a cocer durante 15 minutos con agua, sal y un poco de aceite.

A continuación, haz la crema con la batidora. Parte las alcachofas en mitades, rebózalas en harina y huevo.

Fríelas en una sartén con 2 dientes de ajo y aceite.

Cubre con la crema de acelgas el fondo de una fuente y coloca las alcachofas encima