

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 21:36
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/alcachofas-con-langostinos.html>

Alcachofas con langostinos

INGREDIENTES

4 alcachofas grandes
1 chalota (cebolleta)
20 gr de mantequilla o margarina
250 gr de langostinos pelados
Sal y pimienta
1 cucharada sopera brandy
100 gr de queso blanco de 0% de materia grasa
Para adornar:
Colas de langostino a voluntad

PREPARACIÓN

Deshoja las alcachofas, quítale el corazón y cuécelos en agua salada durante 25 minutos.

Escúrrelos y reservalos en lugar caliente.

Mientras, pica la chalota, ponla transparente en aceite caliente, añádele los 250 gr de langostinos picados brandy, déjalo reducir un poco y lígalo con el queso blanco.

Rellena los fondos de las alcachofas con este preparado y guarnécelos con colas de langostinos.