

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

---

## Alcachofas gratinadas con marisco

### INGREDIENTES

Alcachofas 18 corazones  
Gambas 18  
Langostinos 18  
Mejillones 18  
Cebollas 1 triturada  
Zanahoria 1  
Laurel 1 hoja  
Ajos 3 dientes  
Apio 1  
Puerros 3  
Crema de leche 250 cl  
Brandy 1 copita

### PREPARACIÓN

Se hace un sofrito con las verduras y las cabezas de las gambas y langostinos (bien machacados), se flamea con una copita de brandy y se añade crema de leche.

Cuando esté algo reducida la crema se pasa por un tamiz. Los corazones de alcachofas, una vez hervidas, se colocan en una fuente untada de mantequilla.

Se rellenan con colas de gambas, de langostinos y mejillones hervidos al vino, se tapan con la salsa preparada y se cubren de queso gruyere rallado. Se gratinan al horno y se sirven.