

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 21:37
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/alcachofas-rellenas-a-la-andaluza.html>

Alcachofas rellenas a la andaluza

INGREDIENTES

2 kg. de alcachofas,
100 gr. de beicon,
100 gr. de jamón,
1 huevo,
1 cebolla,
2 ajos,
Pan rallado,
Mantequilla,
Perejil,
Hierbabuena,
Aceite,
Sal.

PREPARACIÓN

- Una vez limpias las alcachofas, se les corta el tallo y se les retiran las hojas exteriores, dejando sólo las tiernas. Se les cortan las puntas, de forma que se reduzcan a algo más de su mitad. Se les hace un hueco en el centro o corazón para después poder rellenarlas.
- Se ponen a hervir en agua con sal durante un buen rato. A continuación, se sacan y se dejan escurrir.
- Se prepara una mezcla de cebolla, ajo, beicon, jamón (todo ello en trozos muy pequeños), así como pan rallado, hierbabuena y perejil. Se incorpora un huevo batido y sal y se remueve todo muy bien.
- Se rellenan las alcachofas con esta mezcla y se pone un poco de mantequilla encima de cada una de ellas.
- Se colocan en una fuente, cuyo fondo se ha untado con aceite, y se introducen en el horno.