

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

Alcachofas rellenas de foie

INGREDIENTES

- 8 alcachofas
- 4 lonchas de foie de 100 g cada una
- 1 limón
- 2 dientes de ajo picados
- 300 g de cebolla picada
- 2 tomates pelados y picados
- 4 g de harina
- 1 l de agua
- 1/2 dl de aceite
- 2 dl de vino tinto
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharada de perejil picado
- sal y pimienta

PREPARACIÓN

Ponemos en una olla el agua, la harina, el zumo de limón y la sal al gusto. Una vez todo mezclado se pone en el fuego a hervir.

Mientras tanto pelamos las alcachofas y las dejamos tan solo con el corazón sacando lo de dentro para el relleno.

Cuando el agua está hirviendo, vertemos las alcachofas y las dejamos cocer durante 25 minutos hasta que estén tiernas.

Rehogar en el aceite caliente los dientes de ajo y la cebolla, agregar el tomate y continuar la cocción hasta que haya perdido toda su agua, salpimentar. Mojar con el vino tinto y agregar la cucharada de miel, dejar reducir a la mitad.

Rellenar las alcachofas con esta preparación y poner encima de cada una de ellas la loncha de foie.

Rociar con un poco de sal y servir.