

SALSA PARA ALCACHOFAS

INGREDIENTES:

Primero se cuecen las alcachofas, yo lo hago en la olla super rápida y mientras hago la salsa en la trikitri.

PREPARACIÓN

Pones 30 CC de aceite de oliva 3 minutos a temperatura varoma. Luego echas media cebolla y pones en temperatura Varoma y velocidad 3,5 durante 3 ó 4 minutos, mirando de vez en cuando hasta que veas que la cebollita va tomando color. Luego echas 4 cucharadas de tomate frito y reduces la velocidad a 1 durante 3 minutos. Al minuto o así y con la Thermomix en marcha, echas un chorrito de vino blanco y otro chorrito de agua de cocer las alcachofas para darle sabor.

Echas la salsa sobre las alcachofas escurridas y están riquísimas, de verdad y es muy sencillito.