Será por recetas

Alcachofas al horno

Recetas de verduras

4 Personas

Media

75 Minutos

Enviada el 15/10/2012

Ingredientes

- 12 alcachofas grandes
- 1 limón
- 3 cucharadas de mantequilla
- Sal
- Pan rallado

Elaboración

Limpiar las alcachofas, cortar el tallo por la base y desecharlos, al igual que sus hojas duras.
Poner una olla llena de agua al fuego, con 1 cucharada de sal.
Antes de echar las alcachofas, cortarlas por la mitad y echar sobre ellas unas gotitas de limón para que no se ennegrezcan. Ahora ponerlas a hervir durante 30 minutos, hasta que estén tiernas.
Seguidamente sacarlas del agua con una espumadera. Ahora poner, sobre una fuente refractaria, las alcachofas, con su interior hacia arriba. No hace falta escurrirlas demasiado.
Sobre cada una, poner una viruta de mantequilla o una pizca de pan rallado. El resto de la mantequilla dejarla en el fondo de la bandeja.
Meterlo al horno durante 30 minutos más. Servir caliente

Autor receta de Alcachofas al horno

El Cuiner

Valoración 3/5

71 Recetas publicadas

Miembro desde 25/09/2012