

Será por recetas



Ensalada de alcachofas con mejillones

Mariscos, Recetas de verduras, Recetas fáciles

 5 Personas

 Fácil

 35 Minutos

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 15 Acachofas
- 30 Mejillones
- 2 Huevos
- 4 Hojas de Albahaca
- 1 Limón
- 1 Tomate grande maduro
- Aceite, Pimienta y Sal en escamas

Elaboración

En una cacerola, poner medio vaso de agua a calentar, y cuando esté hirviendo echar los mejillones para que se abran. Nada más conseguirlo, retirar y quitarles la concha. Reservar.

Pelar las alcachofas retirando las hojas más duras y cocerlas en la misma cazuela añadiendo un poco más de agua. Retirar y cortarlas a cuartos. Reservar.

En una fuente grande, colocar las alcachofas intercalando los mejillones junto a ellas. Espolvorear con los huevos cocidos y picados, y las hojas de albahaca picadas.

Hacer una emulsión con el tomate, que habremos escalfado previamente y luego pelado y picado, junto con el zumo del limón, el aceite y la pimienta. Verter sobre las alcachofas y los mejillones y luego sazonar con unas escamas de sal. Aderezar con el aliño de sal, vinagre y aceite por encima y servir.



Autor receta de Ensalada de alcachofas con mejillones

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012