

Receta de Alcachofas Rellenas

27 Abr 2015



Buenos días a tod@s, comenzamos una nueva semana de este lluvioso mes de Abril y para hoy os dejo esta rica receta de Alcachofas Rellenas, que espero que os guste porque quedan deliciosas.

Ingredientes

- Alcachofas (ocho o más según comensales)
- Calamares (dos medianos)
- Langostinos pelados (unos 100grs)
- Mejillones (seis)
- Pasas y Piñones (un puñado)
- Almendras tostadas (unas cuantas)
- Cebolla (una mediana)
- Huevos (uno)
- Perejil (un manojito)
- Tomates maduros (tres o cuatro)
- Vino blanco (un vasito)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta negra

Modo de Preparación

1. Quitar las hojas de las alcachofas y vaciar el corazón hasta dejar hueco para el relleno, reservarlas
2. Picar en crudo los calamares, langostinos, mejillones, la mitad del perejil y añadir el huevo, las pasas y los piñones, mezclar bien todo
3. Rellenar las alcachofas con esta pasta con la ayuda de una cuchara y espolvorear la superficie con harina
4. En una cazuela de barro si puede ser, poner un chorro de aceite de oliva y refreír la cebolla bien picadita, después echar los tomates rallados y el resto del perejil picado
5. Cuando esté bien refrito añadir el vino blanco y dejar un ratito
6. Incorporar las alcachofas e ir echando agua hasta que las llegue por la mitad, echar un poquito de sal
7. Dejar que se hagan a fuego lento hasta que las alcachofas estén blandas y el relleno hecho
8. Unos minutos antes de apagar el fuego, añadir las almendras tostadas y dejar unos cinco minutos más
9. Servir calientes y....buen provecho!!!

