

Receta de Alcachofas con Puré de Castañas

02 Nov 2015



Buenos días a tod@s, comenzamos el mes de Noviembre con una receta muy rica que está preparada con uno de los frutos típicos de este Otoño, se trata de unas **Alcachofas con puré de Castañas**, espero que os guste y la preparéis en casa porque quedan exquisitas.

Ingredientes

- Alcachofas naturales (cuatro o más, según comensales)
- Limón (uno)
- Cebolla (media)
- Harina (una cucharada)
- Castañas (unos 200grs)
- Leche (un vaso)
- Sal y Pimienta
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Lavar las alcachofas, quitar las hojas exteriores y cortar el tallo y las puntas
2. Partirlas por la mitad y poner a cocer en agua hirviendo con el zumo de un limón
3. Escurrirlas y dejar en una fuente apta para el horno
4. Pelar las castañas y ponerlas en un bol con agua caliente, meter al microondas unos veinte minutos hasta que estén cocidas, pelarlas con cuidado y triturar con la batidora, añadir un vaso de leche y un poco de sal y pimienta
5. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír la cebolla picadita hasta que esté blandita, añadir una cucharada de harina y remover
6. Echar el puré de castañas y un poco mas de leche si fuera necesario, remover hasta que quede una crema un poco espesa, ajustar la sal
7. Volcar sobre las alcachofas y meter al horno puesto en gratinar durante un rato hasta que se doren
8. Servir calientes y.....buen provecho!!!