

Receta de Alcachofas Al Horno Gratinadas

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy lunes os dejo una nueva receta que espero que os guste. Se trata de alcachofas al horno gratinadas, están deliciosas y son fáciles de hacer.

Ingredientes

- Alcachofas (cantidad según comensales)
- Mantequilla (50 gr.)
- Queso rallado
- Leche (medio litro)
- Harina
- Limón
- Aceite y sal

Modo de Preparación

1. Limpiar las alcachofas, quitar las hojas externas y cortar los tallos
2. Ponerlas en un bol con agua y zumo de limón, dejarlas un rato en remojo
3. Disolver un poco de harina en agua fría y verter la mezcla en una cacerola con agua caliente, el zumo de un limón, un poco de aceite y sal
4. Cuando esté hirviendo, echar las alcachofas y dejar que cuezan, estarán en su punto cuando se puedan atravesar fácilmente con un alfiler
5. Sacarlas, escurrir el agua y poner en una fuente enteras o troceadas, según vuestro gusto
6. Hacer una bechamel clarita con la mantequilla, la leche y la harina y rociar por encima de las alcachofas
7. Espolvorear con el queso rallado y meter al horno a gratinar hasta que esté dorado el queso
8. También podeis hacer esta receta con alcachofas de bote, que ya están limpias y cocidas