

Receta de Alcachofas Con Gambas Al Vino

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de alcachofas que resulta un rico y nutritivo plato para toda la familia, espero que os guste.

Ingredientes

- Corazones de alcachofas (cuatro o cinco)
- Gambas peladas (unos 200grs)
- Vino blanco (un vasito)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Limpiar bien las alcachofas y dejar solo el corazón
2. Colocarlas en una fuente de cristal y rociarlas con un chorro de aceite de oliva y añadir el vino
3. Taparlas con plástico transparente y perforarle un poco
4. Ponerlas en el micro a potencia máxima durante ocho o diez minutos, remover a mitad de la cocción
5. Añadir las gambas y mezclar bien todo, dejar en el microondas unos minutos más con el recipiente destapado
6. Dejar reposar y añadirle un poco de sal, pimienta y servir