

Receta de Alcachofas Con Huevos En Salsa

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo una receta muy rica y nutritiva, se trata de unas Alcachofas con Huevos y Salsa. Son facilitas de hacer y resulta un plato excelente para cualquier época del año.

Ingredientes

- Alcachofas naturales (cantidad la que necesitéis según comensales)
- Aceite de oliva
- Huevos
- Harina
- Sal y una pastilla de Avecrem

Modo de Preparación

1. Limpiar las alcachofas y trocearlas, ponerlas a cocer con agua y un poco de sal
 2. Cocer los huevos, si queréis los podéis poner a cocer junto con las alcachofas
 3. Escurrir bien el agua y poner una sartén con aceite a calentar
 4. Pelar los huevos y partarlos en rodajas
 5. Rebozar en harina las alcachofas troceadas y también los huevos y freírlas en el aceite
 6. Una vez fritas, ir colocando en una cacerola y añadir un poco del aceite de freírlas, un vaso o dos de agua y la pastilla de Avecrem
 7. Dejar que cueza un rato, dar el punto de sal y servir caliente
-