

Receta de Alcachofas Con Sorpresa

22 Abr 2014



Buenos días, para todos los amantes de esta verdura, hoy os dejo la receta de Alcachofas con Sorpresa, espero que sea de vuestro agrado porque salen muy ricas.

Ingredientes

- Corazones de alcachofas congeladas (un paquete)
- Puntas de espárragos verdes y blancos
- Bacón en lonchas (seis o siete)
- Queso parmesano rallado (50grs)
- Mantequilla
- Harina
- Leche
- Nuez moscada, sal y pimienta

Modo de Preparación

1. Descongelar los corazones de alcachofas y colocar en una fuente para horno
 2. Abrir las alcachofas formando como una flor, con cuidado que no se separen del fondo
 3. Picar las lonchas de bacón y saltearlas en una sartén con un poco de aceite caliente
 4. Derretir un poco de mantequilla en un cazo y añadir un poquito de harina, remover hasta formar una masa lisa y echar la leche poco apoco y sin dejar de remover hasta formar una besamel homogénea y sin grumos
 5. Retirar la besamel del fuego y sazonar con un poco de nuez moscada, sal y pimienta
 6. Poner las puntas de espárragos verdes y blancos encima de cada alcachofa y cubrir todo con la besamel y el bacón frito
 7. Espolvorear el queso rallado y meter al horno unos 8 minutos a gratinar
-