

Receta de Alcachofas Fritas Crujientes

22 Abr 2014



Buenos días, en primer lugar hoy quiero felicitar a todas las mujeres pues se celebra nuestro día, así que hoy os dejo una receta muy fácil y rápida de preparar, y que además está exquisita, para que no trabajéis mucho en la cocina.

Ingredientes

- Alcachofas frescas (ocho o diez)
- Perejil fresco (unas ramas)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Limpiar bien las alcachofas todas las hojas más duras
2. En un bol con agua fría, poner unas ramas de perejil fresco (si no tenéis perejil echar un chorrito de vinagre o limón) e ir poniendo las alcachofas ya limpias
3. Cortar las puntas de las alcachofas sobre unos 2cms.y cortar un trozo del tallo y pelarlo
4. Trocearlas en gajos y poner un poco en el agua con el perejil o limón, quitar la pelusilla si la tuvieran
5. Poner aceite de oliva en una sartén y cuando esté bien caliente, sacar las alcachofas, secarlas con un paño e irlas echando al aceite
6. Cuando estén doraditas, sacarlas y poner en papel de cocina para que escurran y echarlas un poco de sal
7. Si queréis podéis acompañarlas con un poco de mayonesa