

Receta de Alcachofas Rellenas de Marisco

27 Dic 2016



Buenos días a tod@s, espero que hayáis pasado unas Felices Fiestas Navideñas y seguro que habréis comido algún exceso con las comidas familiares, por eso para hoy os dejo una receta ligera y que además os servirá para aprovechar algunos restos que seguro os han quedado.

Ingredientes

- Alcachofas (tres o más según comensales)
- Langostinos (300grs)
- Mayonesa ligera
- Pimienta
- Sal
- Perejil

Modo de Preparación

1. Retirar las hojas mas duras de las alcachofas y cortar el extremo
2. Vaciar los fondos de las alcachofas y ponerlos a hervir con agua y sal
3. En otra cacerola hervir las alcachofas durante 30 minutos aproximadamente, escurrir y reservar
4. Pelar los langostinos y partarlos en trocitos pequeños, picar los fondos de las alcachofas y mezclarlos con los langostinos, un poco de mayonesa ligera y un poco de pimienta y perejil picado y mezclarlo bien todo
5. Rellenar las alcachofas con la mezcla preparada y poner algún langostino entero por encima
6. Espolvorear un poco de perejil picado por encima, servir y....buen provecho!!!