

Receta de Alcachofas Frescas con Mayonesa

28 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para comenzar esta nueva semana de Abril os dejo esta rica y sencilla receta para tod@s los que les gustan las alcachofas.

Ingredientes

- Alcachofas frescas (seis o siete, según comensales)
- Sal
- Mayonesa casera
- Limón

Modo de Preparación

1. Limpiar las alcachofas y dejar el corazón
2. Partir por la mitad y frotarlas con el limón partido para que no se pongas negras
3. Poner agua con sal en la olla y echar las alcachofas con unos trozos de limón
4. Cocer unos ocho o diez minutos si la olla es rápida, si no pues el doble
5. Sacarlas con cuidado y ponerlas a escurrir
6. Colocar en una fuente y dejar que se enfríen
7. Antes de servir ponerla mayonesa por encima y... buen provecho!!!