

**Creador:** karmela **Recetizador:** Maria Zito



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

escurrimos la alcachofas y la secamos con papel de cocina . mezclamos la harina levadura y huevo con la harina y hacemos como una crema clarita despues untamos cada alcachofa con harina y la rebozamos en la crema y freimos con la aceite bien caliente

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 latas de alcachofas
- 1 cucharadita de levadura
- harina
- - Huevo para rebozar
- , aceite de oliva y sal.

## Preparación:

### Paso 1

la receta con alcachofas frescas queda igual y esta es mas rapida