

**Creador:** La oveja negra **Recetizador:** Cobra



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Para celíacos

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Añadirle unos champiñones.

## Descripción:

En esta receta se ha eliminado la masa quebrada pensando en las personas alérgicas al gluten.

## Ingredientes para 4 personas :

- 600 gr de Alcachofas
- 200 gr de Cebollas
- 2 Huevos
- 50 gr de Queso Rallado
- 2 cucharadas de Aceite de oliva
- 1 Limón
- Sal y Pimienta

## Preparación:

### Paso 1

Limpiamos bien las alcachofas y las dejamos en agua con el zumo del limón para que no se oscurezcan.

### Paso 2

Pelamos y cortamos las cebollas en rodajas finas.

### Paso 3

Engrasamos una tartera y ponemos en ella la cebolla y las alcachofas bien escurridas. Sazonamos y cocinamos en el microondas durante 6 minutos a temperatura máxima, removiendo al menos una vez.

### Paso 4

En un cuenco, batimos los huevos junto con el queso rallado y un poco de pimienta. Vertemos los huevos sobre la verdura, mezclamos bien y tapamos con film transparente.

## **Paso 5**

*Cocinamos en el microondas durante 2 minutos más y dejamos reposar antes de servir.*