alcachofas rebozadas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

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