

Creador: karmela **Recetizador:** tania Segura



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