

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Paloma RK



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Esta salsa también se puede utilizar para los mejillones hervidos.

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 500gr de Alcachofas
- 1 Limón
- 1 Pimiento Verde
- 30gr de Perejil
- 2 Ajo
- 2 Tomate
- 2 cucharadas de Vinagre
- a gusto de Sal
- 1 Cebolla

## Preparación:

### Paso 1

Se hierven las alcachofas con medio limón y sal (también se puede hacer la receta con alcachofas de lata).

### Paso 2

Para hacer la salsa, se corta a trocitos (daditos pequeños) el pimiento verde, el perejil, el ajo, el tomate y la cebolla, todo bien picado con aceite, sal y vinagre.

### Paso 3

Una vez hervidas las alcachofas 30 minutos, se escurren, se dejan enfriar y se ponen en un plato grande, cortadas en cuartos. Se echa la salsa por encima de las alcachofas.