

Creador: Monónimo **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

Receta de la yaya Carmen que le gustaba a Carmelo

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de Alcachofas
- 1 limón
- a gusto de Sal
- 2 cucharadas de Aceite
- 100gr de piñones

Preparación:

Paso 1

Se limpian y cortan las alcachofas, se hierven durante 30 minutos. Una vez hervidas, se le pone por encima un chorro de limón, y su cáscara para que no se pongan negras.

Paso 2

Se añaden los piñones, un chorro de aceite, un poco de pimienta, sal por encima y se hierven.