

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Irene RESA



**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.