Alcachofas con almejas y calamares

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

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Las alcachofas y los calameres mejor frescos que congelados

Descripción:

Esta recete me la enseño una cocinera navarra esta de lujo!!

Ingredientes para 4 personas :

- 10 Alcachofas
- 400g de almejas
- 400g de Calamares
- 1/4 de Caldo de verduras
- agua
- 1/2 de limon
- 1 Cebolla
- 1 Ajos
- 2 cucharadas de harina
- aceite
- sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Limpiamos bien las alcachofas y untamos con limón para que no se pongan negras, las ponemos a cocer con una cucharada de harina y sal unos 15 minutos, las escurrimos cortamos por la mitad y reservamos.

Paso 2

Ponemos la cebolla bien picada con un chorro de aceite reogandola bien ponemos una cucharada de harina, seguimos reogandola y añadimos el caldo de verduras removiendo bien. Pondremos las almejas y las alcachofas.

Paso 3

Por otra parte limpia corta y sazona los calamares y ponlos a reogar con un poco de aceite y un diente de ajo, cuando estén hechos viértelo en la cazuela con los demás ingredientes remueve bien unos minutos y ya lo tendremos listo. Espero que os guste Bon profit!