

ALCACHOFAS RELLENAS



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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Tapa

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

QUE OS VOY A DECIR ES UNA RECETA MUY FÁCIL COMO
APERITIVO O TAPA ES ORIGINAL Y SABROSA

Ingredientes para 4 personas :

- 8 NO MUY GRANDES de ALCACHOFAS
- 200 BUTIFARRA NEGRA O DEL PEROL
- 3 AJOS
- aceite,sal,pimienta
- 1 HUEVO

Preparación:

Paso 1

LO PRIMERO ES LIMPIAR LAS ALCACHOFAS SOBRE TODO POR EL CENTRO HAREMOS UN HUECO
SEGUNDO HAREMOS UN ALI OLI , MONTAREMOS LA ALCACHOFA EN EL FONDO PONDREMOS UNA
CUCHARADITA DE ALI OLI Y LA BUTIFARRA TROCEADA Y TAPAMOS CON ALI OLI LAS COLOCAMOS
UNA BANDEJA Y AL HORNO SOBRE 30 MINUTOS A 180 GRADOS