ALCACHOFAS RELLENAS

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

Creador: *rosa marcos rom*

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

QUE OS VOY HA 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