Ensalada de alcachofas y queso de cabra

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

Creador: hoycocinoyo.net **Recetizador:** anina 1988

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 3 alcachofas

Preparación:

Paso 1

Ingredientes: 3 alcachofas un rulo pequeño de queso de cabra zumo de limon 1 limon aceitunas negras sin hueso 2 tomates 2 huevos 1 ajo perejil fresco sal pimienta aceite de oliva Preparación: 1.- Ponemos a hervir agua en una olla grande y añadimos sal y un limon cortado a trozos. 2.- Pelamos y cortamos las alcachofas dejando sólo los corazones y las ponemos a hervir durante 30 minutos. 3.- En un cazo a parte, ponemos a hervir los huevos. 4.- Mientras, cortamos las aceitunas en cuatro partes y pelamos y cortamos los tomates y el ajo en trozos muy pequeños. Mezclamos. 5.- picamos el perejil y lo mezclamos con lo anterior. 6.- Cuando los huevos estén cocidos, enfriamos, pelamos y cortamos en pequeñas porciones y lo añadimos a la mezcla anterior. Tambien añadiremos el queso cortado en pequeñas porciones. Es aconsejable cortarle la corteza. 7.- Añadimos el zumo de limón, aceite, sal y pimienta. mezclamos bien y con cuidado. 8.- Una vez las alcachofas estén cocidas, se enfrian un poco y se cortan por la mitad. 9.- En el plato: se pone en el centro un poco de la mezcla anterior y encima las alcachofas. 10.- Se termina con un poco de aceite de oliva virgen extra, por encima de las alcachofas y una ramita de perejil.