Alcachofas Rellenas

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

Creador: Paco Llull **Recetizador:** Pimpollo



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Fuera de temporada se puede hacer esta receta con alcahofas en conserva.

Descripción:

La temporada de las alcachofas va de Enero a Mayo

Ingredientes para 4 personas :

- 8 Alcachofas
- 200 gr de Jamón Cocido
- 150 ml de Salsa besamel Knorr
- 100 ml de Vino Blanco
- 200 gr de Queso rallado
- Mantequilla
- Sal
- Limón

Preparación:

Paso 1
Limpiar las alcachofas eliminando las hojas exteriores y retirando los tallos. Vaciar el centro con ayuda de un cuchillo bien afilado y dejar en agua fría con unas gotas de limón para que no se oscurezcan.

Paso 2
Poner a calentar agua con sal en una olla y cuando hierva echar las alcachofas. Cocer tapadas durante 1/2 hora aproximadamente.

Paso 3
Picar el jamón menudo y mezclarlo con la besamel. Cuando las alcachofas estén cocidas se escurren y se colocan boca abajo para que suelten todo el líquido.

Paso 4
Rellenar las alcachofas con la salsa besamel mezclada con el jamón cocido. Colocar las alcachofas sobre una fuente de horno previamente untada de mantequilla.

Paso 5
Espolvorear con el queso rallado y poner un trocito de mantequilla encima de cada una de ellas.

Paso 6
Verter el vino en la fuente y hornear a fuego medio unos 20 minutos.