Gotxei



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Alcachofas crujientes con salsa de tomate

1 ración 487 kcal

Ingredientes

- Tomates cherry
- **1/2 cabeza** de ajo
- **6** alcachofas
- Queso fresco batido (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	43 g
Grasas	2 g
Hidratos	95 g
Fibra	41 g

Elaboración

1. Asar en la airfryer los tomates cherry junto con el ajo partido por la mitad y envuelto en papel de aluminio a 180 grados durante 40 minutos
2. Cada 10 minutos abrir y menear los tomates
3. Mientras, pelar y partir las alcachofas por la mitad y hervirlas en agua durante 10 minutos
4. Cuando todo acabe, pasar los tomates al vaso de la batidora y añadir el ajo
5. Asar las alcachofas en la airfryer a 200 grados durante 15 minutos boca arriba
6. Batir los tomates cherry con el ajo bien triturado hasta obtener una salsa homogénea
7. Servir todo junto con un poco de pimienta, un chorrito de AOVE y perejil fresco por encima

RECOMENDACIONES

Está hecho en airfryer, pero en el horno también se puede hacer cambiando los tiempos. Como opción, se puede añadir unas cucharadas de queso crema o queso fresco batido para aligerar la salsa.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei
cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei