HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGANO

Alcachofas aliñadas

2 raciones · 182 kcal

Ingredientes

- Alcachofas de bote
- **1 cucharada** de pimentón
- Pizca de sal
- **1 diente** de ajo
- Un buen chorro de aceite de oliva

POR RACIÓN

Proteínas	4,2 g
Grasas	13 g
Hidratos	13 g
Fibra	8,3 g

Elaboración

1. Vaciar el agua de las alcachofas de bote
2. Partir todas las alcachofas por la mitad
3. Devolverlas a su bote original
4. Aliñarlas con un buen chorrazo de aceite de oliva, un poco de sal, una cucharadita de pimentón dulce y un diente de ajo machacado
5. Tapar el bote y mezclar todo
6. Al servir, volcarlas en un bol

RECOMENDACIONES

Cuanto más tiempo estén en el bote, más sabor cogen las alcachofas. Si se sirven tal cual también están muy ricas.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto