

PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Flores de alcachofa

4 raciones

Ingredientes

- Alcachofas
- Ajo
- Caldo de pollo
- Curry
- Sal
- Pimienta
- Queso rallado

Elaboración

1. Cortamos el tallo de las alcachofas
2. Hervimos el tallo durante diez minutos
3. Cortamos el ajo finamente
4. Abrimos las alcachofas dándoles forma de flor
5. Freímos el ajo y las alcachofas
6. Añadimos caldo de pollo, curry, sal y pimienta, y lo batimos con las hojas de alcachofa sobrantes y mucho queso rallado

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta