

Alcachofas gratinadas, al foie

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mesacamilla · Raciones / personas: 4 Personas · Autor: Angel211057

INGREDIENTES

0

12 gr Alcachofas — bien peladas de hojas duras

Agua

Sal

Foie

Queso — rallado

ELABORACIÓN

La alcachofa quitado el rabito y limpio lo que se pueda usar, quitada la punta dura de la alcachofa y cortada en el culillo al ras, sin tirar eso que quitamos. Agua hirviendo con sal, hervor de 20-25 min todo, alcachofas, rabitos y trocitos del culete. Escurrimos y dejamos templar ponemos en una fuente de hornear, y con una cuchara de madera, con el mango hacemos una presión en el centro de las alcachofas, dejando un agujero amplio. en cada alcachofa ponemos una bola de foie Hacemos una bechamel semi espesa, napamos las alcachofas ponemos por encima queso rallado, yo usé manchego curado, flor de esgueta. Horno 200° 15 minutos, mas 2 de grill para dorar bien el queso. Sacamos y dejamos templar 10-15 minutos