Alcachofas en Vinagreta



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Alcachofas: 16 Unidades
Papas cocidas: 2 Unidades
Limon: 1 unidad
Perejil: c/n

Vinagreta

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Cebolla Morada: 1 unidad
Perejil picado: c/n
Pimiento rojo: 1 unidad
Tomates maduro: 2 Unidades
Zanahoria: 1 unidad
Alcaparras: c/n
Cebolla de verdeo picada: 2 Unidades
Pimiento verde: 1 unidad
Sal y Pimienta: c/n
Vinagre de jerez: c/n

Preparación de la Receta

- Limpiar las alcachofas.
- Quitar todas las hojas exteriores y tornear el tallo.
- Cortar al medio y mantener en agua helada con *limón* y *perejil*.
- Cocer en abundante agua, con sal, medio *limón* y unos tallos de *perejil*. , aproximadamente 12 minutos.
- Retirar y enfriar rápidamente.

Vinagreta

- Picar todos los ingredientes bien pequeñitos y los *aliñar* con el aceite de oliva y el *vinagre*.
- Poner a punto de sal y pimienta.
- Reservar un par de horas.

Presentación

- Cortar la *patata* en rodajas de 1 cm
- De ancho.
- Cubrir con los corazones de alcachofas.
- Salsear con la vinagreta.

Para conservarlas de un d&iacute

- A para el otro es aconsejable dentro del agua de cocción.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alcachofas-en-vinagreta