Alcachofas Rellenas



Ingredientes

Puerro: 1 Unidad
Azucar: 30 grs
Croutons: 100 grs
Jamon: 100 grs
Mozzarella rallada: 200 grs
Sal: c/n
Vino Blanco: 100 Mililitros
Alcachofa: 14 Unidades
Caldo de jamón: 300 grs
Harina: 30 grs
Mantequilla: 30 grs
Pimienta: c/n
Cebolla: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Cortamos la *cebolla* bien pequeña y cocinamos con el azúcar, el vino, la sal y la pimienta hasta que caramelice
- Cuando esté con el *color* deseado, pasamos por la batidora eléctrica y reservamos.
- Vaciamos las alcachofas y le dejamos parte de las hojas para poder rellenarlas
- Las cocemos en agua hirviendo durante unos 5 minutos
- Que queden al dente.
- Mientras, derretimos la *mantequilla* y salteamos el *puerro* y el *jamón* y añadimos la *harina*
- Añadimos el caldo y salpimentamos a gusto.
- Rellenamos las alcachofas y las espolvoreamos con *mozzarella* para llevarlas a *gratinar*.
- Servimos acompañando con la salsa de *cebolla* caramelizada y croutons.

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