

Alcauciles gratinados

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Alcauciles: 4 Unidades

Yema: 1 Unidad

Queso Fontina: 100 g

Manteca: 1 cda

Queso parmesano para la mezcla:

Orégano: A gusto

Avellanas: 50 g

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 1 Taza

Pan: 1/2 Taza

Queso Parmesano: 50 g

Preparación de la Receta

- Para comenzar, cortamos un poco el tallo, las hojas superiores de los **alcauciles** y los abrimos al medio a lo largo.
- Retiramos la pelusa interna y los cocinamos en agua hirviendo. Reservamos.
- En un bol mezclamos *crema* de leche, queso fontina rallado, queso parmesano rallado, sal, pimienta y una yema de *huevo*.
- Colocamos en una fuente las mitades de *alcauciles* blanqueados y los rellenamos con la mezcla de quesos y *crema*. Reservamos durante unos minutos.
- En un bol mezclamos *manteca*, avellanas picadas, pan del día anterior sin corteza en cubos, *orégano*, queso parmesano rallado. Colocamos esta mezcla sobre los *alcauciles* rellenos y llevamos a un horno fuerte hasta calentar y *gratinar*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/alcauciles-gratinados>