Alcauciles Rellenos con Provenzal



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Alcauciles: 8 Unidades
Limon: 1 unidad
Aceite De Oliva: c/n
Sal gruesa: 1 unidad

Relleno

Diente de ajo picado: 1 unidad
Mozzarella: 100 Gramos
Perejil picado: 1 Puñado
Mantequilla: 70 Gramos
Parmesano: 100 Gramos
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Cocinar los **alcauciles** en abundante agua con medio *limón*, un puñado de sal y un chorrito de aceite de oliva hasta que estén tiernos.
- Cortar al medio y sacar las hojas del centro y las primeras hojas .
- Rellenar con la mezcla de parmesano, *mozzarella*, *perejil*, *ajo* , *manteca*, sal y pimienta
- *Gratinar* en un horno fuerte por 15 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alcauciles-rellenos-con-provenzal