

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>