

# Articiochi col garbo (Alcauciles estofados)

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Alcauciles:** 8 a 12 Unidades

**Cebolla:** 1 Unidad

**Queso rallado:** 3 cdas.

**Ajo:** 1 Diente

**Pan Rallado:** 3 cdas.

**Perejil picado:** 2 cdas.

**Aceite De Oliva:** 4 cdas.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Vino Blanco:** 1 Taza

**Caldo:** 1/4 Taza

## Preparación de la Receta

- Retire las hojas externas de los **alcauciles** hasta llegar a las hojas tiernas, corte el extremo y retire la pelusa central.
- Ralle el queso con la parte fina del rallador.
- Mezcle el pan rallado con el queso rallado, el *perejil* picado y sal.
- Rellene los *alcauciles* con la mezcla de pan y queso.
- Pique groseramente el *ajo* y la *cebolla*.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla* con el *ajo*.
- Acomode los *alcauciles* rellenos sobre la *cebolla*, salpimiente y deje rehogar sobre fuego bajo durante unos minutos.
- Incorpore el vino, el caldo y deje cocinar hasta que los *alcauciles* estén tiernos.

## Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/articiochi-col-garbo-alcauciles-estofados>