

Carciofi alla giudea (Alcauciles a la judea)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Alcauciles: 8 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Jugo de Limón: Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Retire las hojas externas de los **alcauciles** hasta llegar a las hojas tiernas, recorte el extremo y retire la pelusa interna.
- Recorte la base y la parte final del tallo.
- Reserve en agua con *jugo de limón* no bien los limpia y luego deje escurrir con los tallos hacia arriba.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore los *alcauciles* comenzando con los tallos hacia arriba, sobre fuego bajo y con la sartén tapada.
- Rote los *alcauciles* no bien se cocinan y salpimiente.

Presentación

- Sirva los *alcauciles* en una fuente y rocíe con el fondo de cocción.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/carciofi-alla-giudea-alcauciles-a-la-judea>