Carciofi ripieni al formaggi di capra (Alcauciles rellenos al queso de cabra)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Alcauciles

Alcauciles: 8 Unidades
Jugo de Limón: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 50 cc
Vino Blanco: 200 cc
Sal y Pimienta: A gusto

Armado y cocción final

Semillas de Amapola: 30 g
Masa Philo: 200 g
Manteca clarificada: Cantidad necesaria

Relleno

Manteca: 50 g
Ajo: 8 Dientes
Queso de Cabra: 100 g
Cebolla: 1 Unidad
Almendras peladas: 50 grs.
Pan Rallado: 150 g

Salsa

Manteca: 30 g
Ciboulette: A gusto
Cebolla de verdeo: 100 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates cherry: 200 grs.
Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

Alcauciles

- Retire las hojas externas de los **alcauciles** hasta llegar a las hojas tiernas y corte el extremo, ahueque el centro y sumerja en agua con *jugo* de *limón* no bien los limpia.
- En una *cacerola* con aceite de oliva coloque los *alcauciles* con la base hacia arriba, tape y deje cocinar unos minutos.
- Condimente con sal y pimienta.
- Bañe con el vino, tape y deje cocinar durante 5 minutos más.
- Retire de la *cacerola* y deje escurrir
- Reserve el fondo de cocción para la elaboración del relleno y la salsa.

Relleno

- Envuelva el *ajo* con papel aluminio y cocine en el horno precalentado a 180º durante 10 a 15 minutos.
- Finalmente aplaste el *ajo* hasta extraer la pulpa.
- Pique finamente la *cebolla* y las almendras.
- En una sartén caliente con *manteca* rehogue la *cebolla*.
- Incorpore las almendras y déjelas tostar.
- Corte el queso de cabra en cubos pequeños y disponga en un bowl.
- Incorpore la *cebolla* con las almendras y mezcle bien.
- Agregue el pan rallado, el puré de *ajo*, una cucharada del fondo de cocción de los *alcauciles* y termine de mezclar.

Armado y cocción final

- Corte la masa philo en cuadrados de 30 cm de lado y superponga 3 capas pincelando cada una con *manteca* clarificada.
- Rellene los *alcauciles* y envuelva en grupos de 2 con la masa philo.
- Pincele con la *manteca* y espolvoree con semillas de *amapola*.
- Acomode en una fuente y lleve al horno precalentado a 180º C durante 3 a 4 minutos aproximadamente.

Salsa

- Corte la *cebolla* de verdeo en juliana.
- Corte los tomates al medio.
- Pique el *ciboulette*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* de verdeo con los tomates y el *ciboulette* durante unos segundos.
- Agregue el fondo de cocción de los *alcauciles*, *manteca*, sal, pimienta y deje reducir.

Presentación

- En la base de un plato sirva un poco de salsa y encima los *alcauciles*.
- Decore con *romero* fresco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carciofi-ripieni-al-formaggi-di-capra-alcauciles-rellenos-al-queso-de-cabra