

Focaccia con alcachofas

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Crema de leche: 3 cdas.

Queso Parmesano Rallado:

Sal:

Focaccia: 1 Unidad

Alcachofas cocidas: 250 g

Queso Crema: 100 grs.

Pimienta:

Mayonesa: 2 cdas.

Perejil: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 250°C.
- Para comenzar, abrir la **focaccia** por la mitad y vaciar ligeramente de miga la parte de abajo.
- Picar finamente la *cebolla*, el diente de *ajo* y las alcachofas y dejar todo en un bol. Después, lo mezclar bien con el queso, la *crema* de leche, el queso *crema* y la *mayonesa*. Espolvorear con pimienta y humedecer con aceite.
- Para terminar, rellenar con la mezcla de alcachofas, cubrir con una capa abundante de parmesano rallado y hornear a 250°C hasta que se dore ligeramente.
- Decorar con una rama de *perejil* y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/focaccia-con-alcachofas>