

Focaccia de Alcachofas

Tiempo de preparación: 22 Min



Ingredientes

Alcachofas cocidas en aceite al vacío: 250 g

Crema fresca: 3 cdas.

Sal: Cantidad necesaria

Queso Parmesano: 1 cuña

Mayonesa: 2 cdas.

Cebolleta: 1 unidad

Pimienta: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Queso Crema: 100 g

Focaccia: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Sobre una tabla, picar finamente la cebolleta, el diente de *ajo* y las alcachofas.
 - Colocar estos ingredientes en un bol. Incorporar el queso, la *crema* y la *mayonesa*. Mezclar bien.
 - Abrir la **focaccia** a la mitad y vaciar ligeramente de miga la parte de abajo.
 - Rellenar con la mezcla de alcachofas, cubrir con una capa abundante de parmesano rallado.
 - Llevar al horno y cocinar a máxima potencia hasta que se dore ligeramente.
 - Retirar y servir.
-
- ¡Puedes preparar una exquisita [mayonesa](#) casera!
 - Al comprar queso parmesano, comprueba que su *color* sea pajizo-oro/pajizo pálido, pues indica que la leche utilizada procede de animales alimentados con forrajes frescos.
 - Para más recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la nueva temporada de "[Los 22 minutos de Julius](#)".

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