Mis recetas online

Alcachofas con calabaza

Ingredientes

- 16 Alcachofas
- 200 gr. de calabaza rosa
- 1 cebolleta
- 1 diente de ajo
- 2 limones
- perejil picado
- harina
- aceite y sal.

Preparación

Limpiar las alcachofas y cocer en agua con limón, sal y una cucharada de harina durante media hora .

En una cazuela con aceite, sofreir la cebolla cortada en juliana y el ajo .

Agregar los trozos de calabaza y parte del caldo donde se han cocido las alcachofas y dejar cocer 15 minutos .

Cuando veamos que la calabaza está tierna añadir las alcachofas cortadas en mitadas .

Echar por último perejil picado y mantener a fuego lento otros cinco minutos .

Servir caliente .

.