

Recetario

ALCACHOFAS CON ALMEJAS Y LANGOSTINOS

INGREDIENTES:

8 alcachofas
200gr de langostinos crudos
300gr de almejas
1/2 limón
1 cebolla
3 ajos
Harina
Aceite
Sal



PASO A PASO:

Empezamos por las alcachofas, limpiamos las hojas de fuera y las quitamos el tronco quedándonos con el corazón. Las ponemos en un bol con agua y limón unos 5 minutos.

En una cazuela ponemos agua y sal cuando hierva echamos las alcachofas y las dejamos unos 10 minutos. Después las sacamos y escurrimos.

A continuación, picamos la cebolla y los ajos en juliana y lo ponemos a pochar en una cazuela, una vez hecho ponemos una cucharadita de harina, removemos bien le añadimos una pizca de perejil y le ponemos un vaso del agua de cocer las alcachofas. Dejamos cocer a fuego lento 5 minutos. Después ponemos las alcachofas y lo dejamos otros cinco minutos.

Lavamos las almejas, quitamos la cabeza y pelamos los langostinos, lo ponemos en la cazuela añadimos una pizca de sal y lo dejamos cocinar hasta que se abran las almejas.

Presentación:

En un plato hondo ponemos 4 alcachofas regamos con la salsa y añadimos unas almejas y langostinos.

