



<https://www.mepillasquisando.com>



UNA RECETA MOZÁRABE: ALCACHOFAS AL-AMAR



Un producto que se remonta a los tiempos antiguos. Formó parte de la época BERENJENAL y permaneció unido a la región. Esta receta simple y familiar, está llena de recuerdos.

INGREDIENTES:

- 4 Alcachofas grandes.
- 1 Limón, el zumo.
- 6 Cucharadas de Vinagre de vino.
- 4 Huevos.
- 200 ml. de Salmorejo o Vinagreta.
- 50 ml. Crema de Calabaza.
- Cerafolio (perejil).
- Sal y Pimienta.
- (Fiambres: opcional).

ELABORACIÓN:

Cortamos los tallos y las hojas de las alcachofas, recortamos la base y cocinamos los corazones en un recipiente con agua hirviendo con un chorreón de zumo de limón y 3 cucharadas de vinagre y sal. Hervimos durante 25 ó 30 minutos dependiendo del tamaño de las mismas. Con la punta de un cuchillo las pinchamos para comprobar cuando están a punto. Dejamos enfriar en el líquido de cocción. Mientras tanto, ponemos agua en un cazo a hervir con el resto del vinagre y escaldamos los huevos. Extraemos y ponemos en un tazón o recipiente con agua fría. Presentamos extrayendo el centro de las alcachofas e introducimos en cada una de ellas el salmorejo o salsa, (garum, vinagre o calabaza). Seguidamente el huevo escalfado. Espolvorear con un poco de cerafolio (perejil). Servimos las alcachofas atemperadas, preferiblemente a temperatura ambiente. LOS MOZÁRABES las cubrían con rodajas muy finas de fiambres. En la actualidad las podemos acompañar con unas patatas fritas que maridan muy bien.

<https://www.mepillasquisando.com>