



<https://www.mepillasquisando.com>



ALCACHOFAS RELLENAS AL AJOPOLLO



INGREDIENTES:

- 12 Alcachofas.
- ½ K. de carne picada (al gusto).
- 6 Lonchas de Jamón serrano.
- 1 Cebolla.
- 8 Dientes de Ajo.
- Perejil.
- 1 Huevo.
- Sal y Pimienta molida.
- Pan rallado.
- Harina.
- Aceite de oliva
- 8 Patatas medianas.
- 1 Puñado de Almendras.
- 6 Rebanadas de Pan asentado.

ELABORACIÓN:

El día de antes, aderezamos la carne con el jamón, el perejil, 4 ajos y la cebolla. Todo muy picadito, a continuación batimos el huevo y lo añadimos junto con el pan rallado. Limpiamos las alcachofas y las cocemos, le cortamos el tallo, que también cocemos y aplanamos la base, las reservamos. En una cazuela con aceite mareamos la carne, añadimos los corazones de las alcachofas picaditos, salpimentamos y con ella vamos rellenando las alcachofas, pasamos el relleno de las alcachofas por harina y sofreímos un poco por la carne para que no se salga, reservamos. Freímos los ajos restantes, las almendras y el pan, una vez frito todo lo pasamos a un vaso batidor con un vaso de agua y lo batimos muy bien. Mientras freímos las patatas a nuestro gusto. Ponemos una olla con el contenido batido y las alcachofas, dejamos que cuezan unos 5 minutos. Servimos todo junto y caliente.

<https://www.mepillasquisando.com>