



<https://www.mepillasquisando.com>



ALCACHOFAS RELLENAS DE MARISCO



INGREDIENTES:

12 Alcachofas.
½ Kg. de Langostinos o Gambas.
6 Palitos de surimi.
1 Cebolla.
8 Dientes de Ajo.
Perejil.
1 Huevo.
Sal y Pimienta molida.
1 L. de caldo de Marisco.
Pan rallado.
Harina.
Aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Cocemos y pelamos los langostinos o gambas y reservamos. Pochamos la cebolla, el perejil y los ajos. 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 y vaciamos, las reservamos. En una cazuela, añadimos los corazones de las alcachofas y el vaciado, los langostinos y el surimi todo muy picadito, añadimos el sofrito y mezclamos muy bien. Con todo vamos rellenando las alcachofas, pasamos el relleno de las alcachofas por harina y sofreímos un poco por el relleno para que no se salga. En la misma olla ponemos el caldo de marisco y añadimos las alcachofas, dejamos que cuezan unos 10 minutos. Mientras freímos las patatas a nuestro gusto. Servimos todo junto y caliente.

<https://www.mepillasquisando.com>