



<https://www.mepillasquisando.com>



ALCACHOFAS RELLENAS DE QUESO



RECETA PARA MICROONDAS

INGREDIENTES:

8 Alcachofas grandes.
250 gr. De Queso (que funda).
2 Limones (zumo).
2 Dientes de Ajo.
4 Cucharadas de Aceite de oliva.
Sal, Pimienta y Perejil.

ELABORACIÓN:

Quitamos dos o tres capas de hojas de las alcachofas (según la dureza). Cortamos la parte superior y vaciamos. Cortamos los tallos. Fundimos el queso en un recipiente, agregamos el perejil picado, la sal, la pimienta, el diente de ajo machacado y el zumo de limón. A continuación, formamos con el queso una pasta un poco espesa y dejamos enfriar. Rellenamos las alcachofas, y colocamos en un recipiente y ponemos el microondas a potencia máxima 15 minutos.

<https://www.mepillasquisando.com>