



<https://www.mepillasquisando.com>



1238 - FONDOS DE ALCACHOFAS



INGREDIENTES:

- 8 Alcachofas grandes.
- 150 gr. de Jamón serrano.
- ½ Cebolla.
- 150 gr. de Champiñones.
- 50 gr. de Mantequilla.
- 1 Huevo.
- 2 Cucharadas de Pan rallado.
- 50 gr. de Queso rallado.
- 3 Cucharadas de Aceite de oliva.
- 3 Cucharadas de Nata líquida.
- 8 Rebanadas redondas de Pan.

ELABORACIÓN:

Cocemos las alcachofas enteras, cambiándoles el agua cuando hayan cocido 10 minutos. Dejamos cocer con el agua limpia hasta que estén blandas. Mientras, vamos preparando el relleno. Picamos el jamón finito, así como los champiñones. En una sartén, ponemos el aceite y la mitad de la mantequilla. Sofreímos la cebolla, se añaden los champiñones y, por último, el jamón. Se deja sofreír hasta que haya perdido un poco el líquido y añadimos el pan rallado, una vez fuera de la lumbre. Agregamos el huevo bien batido y la nata. Mezclamos bien. Cuando las alcachofas estén cocidas, recortamos con tijeras, dejando los fondos vacíos. Rellenamos con la preparación anterior, espolvoreamos con queso rallado y le ponemos una bolita de mantequilla por encima. Metemos al horno a gratinar 10 minutos. Las rebanadas de pan las untamos con la mantequilla restante y metemos a dorar al horno. Cuando estén, les ponemos encima las alcachofas y servimos.

FACEBOOK: Cocina Española Casera