Receta de Alcachofas En Salsa Con Champiñones

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta exquisita que seguro que os gustará, pues es una manera diferente de comer las alcachofas.

Ingredientes

- Alcachofas (uno o dos kgs.
- Cebolletas o cebolla (dos o tres medianas)
- Champiñón laminado en bote (sobre 200 grs.)
- Limón (uno)
- Vermout rojo (un vaso)
- Brandy (medio vaso)
- Uvas pasas sin pepitas (medio vaso)
- Almendras fritas (un puñado)
- Aceite de oliva
- Pimienta y Sal

Modo de Preparación

1. Sumergir las pasas en el brandy, y preparar un bol con agua y el zumo de limón
2. Limpiar las alcachofas dejando solo el corazón y trocearlas en cuatro, después sumergirlas en el agua con limón y dejar un rato
3. Trocear las cebolletas y ponerlas en una cacerola con aceite de oliva caliente, cuando estén un poco doraditas, añadir los champiñones y remover para que se refrían
4. Añadir las almendras fileteadas o enteras, las pasas con el brandy y dejar que se consuma un poco
5. Escurrir y lavar las alcachofas y añadirlas al sofrito junto con el vermout y espolvorear un poco de pimienta y sal, echar un vaso o dos de agua y dejar cocer a fuego medio unos 30 minutos o hasta que las alcachofas estén tiernas
6. Si se consume mucho el caldo añadir un poco más de agua, con cuidado que no quede demasiado caldosa la salsa