

ALCACHOFAS EN SALSA VERDE

Ingredientes

- Alcachofa de Tudela Dantza en mitades 
- 2 dientes de ajo
- ½ cebolla
- 50 ml de vino blanco
- 200 ml de caldo de verdura
- Perejil fresco
- 1 cucharada de harina
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta



Preparación

1. Picamos la cebolla y un ajo y lo ponemos a pochar en una cacerola con aceite.
2. Cuando esté pochada añadimos la harina y rehogamos.
3. En un mortero añadimos el otro ajo picado, el perejil fresco, el vino, sal, pimienta y machamos bien.
4. Añadimos el majado a la cacerola y, cuando se haya evaporado el alcohol, incorporamos el caldo de verduras.
5. Colocamos las alcachofas de Tudela Dantza bien escurridas en la cacerola y si hace falta añadimos un poco más de caldo de verdura para que quede a ras de ellas.
6. Rectificamos de sal si lo vemos necesario y dejamos cocer las alcachofas 15-20 minutos hasta que reduzca la salsa y quede espesita.
7. ¡Y listo! Ya podemos emplatar y servir caliente como plato principal o como guarnición.