




PINCHOS DE ALCACHOFA Y PIQUILLOS CON QUESO CREMA

Ingredientes

- Alcachofa de Tudela Dantza B370 
- Pimientos del piquillo en tiras Dantza 
- 8 rebanadas de pan
- 1 diente de ajo
- ½ cebolla roja pequeña
- Queso crema
- 1 cucharada de alcaparras encurtidas
- 1 cucharada de jugo de naranja exprimido
- 2 cucharadas de Aceite Arbequina Dantza 
- 1 cucharadita de vinagre balsámico
- Pimienta molida



Preparación

1. Abrimos y escurrimos las alcachofas de Tudela Dantza y cortamos 4 unidades de alcachofa en cuartos.
2. Picamos la cebolla muy finita y picamos también algunas de las alcaparras, el resto las reservamos enteras.
3. En un bol añadimos el vinagre balsámico, el aceite Arbequina Dantza, el jugo de naranja recién exprimido, las alcaparras, un poquito de pimienta molida y mezclamos con unas varillas para que se integren los ingredientes.
4. En esta mezcla incorporamos las alcachofas cortadas, pimientos del piquillo en tiras Dantza escurridos y la cebolla picada y lo dejamos macerar al menos media hora.
5. Tostamos las rebanadas de pan y las frotamos con el ajo para darles un punto más potente de sabor.
6. Untamos las tostadas con el queso crema que más nos guste y añadimos sobre cada tostada la mezcla previamente escurrida de alcachofas, piquillos, alcaparras y cebolla... ¡Y listo! Ya podemos disfrutar de estos deliciosos pinchos en nuestros momentos de picoteo.