



TAPAS DE ALCACHOFA Y MARISCO

Ingredientes

- 4 corazones de alcachofa Dantza 
- 1 pata de pulpo cocido
- 8 mejillones
- 8 langostinos
- 2 chipirones
- Queso brie
- 1 cebolla pequeña
- Aceite Arbequina Dantza 
- Sal



Preparación

1. Cortamos el pulpo en trocitos pequeños.
2. Limpiamos y cocemos los mejillones y los reservamos junto con el pulpo.
3. Cocemos los langostinos y, al sacarlos del agua hirviendo, los refrescamos en agua con hielo inmediatamente. Los pelamos y reservamos.
4. Picamos la cebolla en dados y la pochamos en un chorro de Aceite arbequina Dantza. Añadimos los chipirones limpios y cortados en trocitos pequeños y rehogamos 10 minutos más. Por último, incorporamos el resto de ingredientes que teníamos reservados, rectificamos de sal si es necesario y sofreímos unos minutos.
5. Abrimos el bote de alcachofa de Tudela Dantza, escurrimos bien y colocamos las alcachofas sobre una bandeja de horno.
6. Rellenamos cada alcachofa con la mezcla de marisco y colocamos sobre cada alcachofa una lámina de queso brie.
7. Gratinamos al horno a 180° durante unos minutos y...¡Listo! Ya podemos disfrutar de estas deliciosas tapas de alcachofa y marisco.