

ALCACHOFAS CON PANECILLO

INGREDIENTES: *para 4 personas.*

- 1 kg. Alcachofas
- 1 limón
- 150 gr. miga de pan asentado
- 2 huevos
- 1 diente de ajo y perejil picado fino
- Media cebolla picada fina
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharadita de harina
- sal

ELABORACIÓN:

Primero preparamos la masa de panecillos, para esto, desmigamos el pan, se puede hacer pasándolo por termomix unos 20 segundos al cinco. Le añadimos el ajo y perejil picados, sal y los huevos, mezclamos bien y reservamos.

Ahora limpiamos las alcachofas, y las untamos una por una con un trozo de limón. Cuando todas están limpias, disponemos una sartén con aceite de oliva virgen extra. Vamos cortando las alcachofas por medio, rellenamos con una cucharada de la masa de panecillos, y colocamos en la sartén por esta parte. Dejamos dorar y damos vuelta, sacamos y reservamos, así hasta que las tengamos todas marcadas.

Aparte doramos la cebolla cortada fina, añadimos la harina, formando un roux que dejamos cocer hasta un poco tostado, alargamos con agua o caldo de pollo, lo que más os guste. Colocamos las alcachofas con el panecillo hacia arriba, y dejamos cocer tapadas a fuego lento, aproximadamente quince minutos, rectificando de sal.

Se pueden hacer tipo sopa o tipo salsa, dependiendo de cuanto caldo y harina usamos. Para hacerlo sopa admite perfectamente un majado de ajo, almendras, azafrán, etc.

