



Alcachofas confitadas: Un placer para los sentidos

Ingredientes:

6 alcachofas de tamaño medio (o grande)

1 litro de Aceite de Oliva Virgen Extra

1 limón

Sal

Nuestra receta:

1. Exprime el limón e introduce las cáscaras en un recipiente grande con agua.
2. Retira las hojas exteriores de las alcachofas, hasta llegar a las más tiernas.

3. Corta la punta de cada alcachofa y frótala por el extremo cortado con limón.
4. Pela el tallo, corta el resto sobrante de la base e introdúcelas en el agua con limón.
5. Decide si prefieres confitarlas enteras, en mitades o cuartos.
6. Seca las alcachofas e introdúcelas en una olla con el litro de AOVE.
7. Mantenlas sumergidas con un tamiz o papel de hornear.
8. Confita las alcachofas a una temperatura de 70 °C durante 60 minutos.
9. Estarán en su punto si le clavas un cuchillo o tenedor y entra sin resistencia.