Receta de Alcachofas Fritas Crujientes

22 Abr 2014



Buenos días, en primer lugar hoy quiero felicitar a todas las mujeres pues se celebra nuestro día, así que hoy os dejo una receta muy fácil y rápida de preparar, y que además está exquisita, para que no trabajéis mucho en la cocina.

Ingredientes

- Alcachofas frescas (ocho o diez)
- Perejil fresco (unas ramas)
- · Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

- 1. Limpiar bien las alcachofas todas las hojas más duras
- 2. En un bol con agua fría, poner unas ramas de perejil fresco (si no tenéis perejil echar un chorrito de vinagre o limón) e ir poniendo las alcachofas ya limpias
- 3. Cortar las puntas de las alcachofas sobre unos 2cms.y cortar un trozo del tallo y pelarlo
- 4. Trocearlas en gajos y poner un poco en el agua con el perejil o limón, quitar la pelusilla si la tuvieran
- 5. Poner aceite de oliva en una sartén y cuando esté bien caliente, sacar las alcachofas, secarlas con un paño e irlas echando al aceite
- 6. Cuando estén doraditas, sacarlas y poner en papel de cocina para que escurran y echarlas un poco de sal
- 7. Si queréis podéis acompañarlas con un poco de mayonesa