

RecetaKA

ALCACHOFAS CON CREMA DE QUESO Y LIMÓN

Ingredientes para 8 personas: 8 alcachofas / Agua / sal / Zumo de limón / Aceite oliva

Crema de queso: 60 gr de queso Idiazábal / 60 ml de leche / 60 ml de nata / sal / lascas de queso



Elaboración

1. Poner un recipiente con agua y zumo de limón.
2. Cortar las alcachofas, cortando la mayor parte de las hojas exteriores y la mitad del tallo, dejando solamente el corazón. Cortarlos en cuartos a lo largo e introducirlos en el bol de agua con limón.
3. Cocerlas en un cazo de agua hirviendo con sal unos 8-10 min. Que queden al dente.
4. Pasarlos a un bol de agua con hielo y sal. Sacar, secar y meter en una bolsa con 20 gr de aceite de oliva
5. Para la Crema de queso:
 1. Rallar el queso. En un cazo mezclar el queso, la leche y la nata. Calentar a fuego bajo hasta que se funda el queso. Ajustar de sal. Pasar por un colador y reservar.
6. Cortar el limón en daditos.
7. Calentar la crema de queso y tapar el fondo de un plato. Disponer las alcachofas templadas por encima. Sazonar con pimienta y con una lasca de queso a un lado de cada alcachofa y un poco de aceite virgen.