

# Alcachofa rellena



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 2

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/alcachofa-rellena>

## Preparación

Cortar una tapa de las alcachofas. En una olla grande con agua y sal, hervir las alcachofas durante 10 minutos. Sacarlos del agua y dejarlos escurrir bien, al revés, en un colador. Poner el brie en una pequeña olla con la crema y dejar que se derrita a fuego lento mientras se agita constantemente. Cuando la mezcla esté suave, apagar el fuego y, mientras se agita, añadir la yema de huevo, el queso parmesano rallado, el tomillo y las almendras trituradas. Precaliente la parrilla baja del horno. Rellenar las alcachofas con la mezcla (debe cubrir la parte superior también), espolvorear con un poco de queso parmesano rallado y más almendras y colocarlos de pie en una cazuela con aceite. Ponga en la parrilla y dejar cocer durante unos 10 minutos, comprobando a menudo, o hasta que el queso se convierte en una costra dorada.



## Ingredientes

- 2 Alcachofas-Alcauciles sin tallos
- 100 gramo/s Queso Brie sin cáscara y cortado en trozos
- 1/2 taza/s Crema de leche
- 1 Yema de huevo
- 1/4 taza/s Queso Parmesano rallado
- 1 cucharadita/s Tomillo fresco
- 2 cucharada/s Almendras trituradas

## Categorías

Un día normal, Vegetariana, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Plato Principal