

# Dip de alcachofas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 5

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/dip-de-alcachofas>

## Preparación

Precaliente el horno a 200° C. En un tazón mediano, mezcle la mayonesa, la crema agria, el queso parmesano y la cebolla. Cuando estos ingredientes ya estén mezclados, agregue los corazones de alcachofa, el jugo de limón, la sal y la pimienta. Transfiera la mezcla a un molde para hornear poco profunda. Hornee a 200°C durante 20 minutos, o hasta que se doren en la parte superior.

## Ingredientes

- 1/2 taza de Mayonesa
- 1/2 taza/s Crema agria
- 1 taza/s Queso Parmesano rallado
- 16 Repollitos de Brusselas
- 1/2 taza de Cebolla morada picada
- 1 cucharada/s Jugo de limón
- Sal a gusto
- Pimienta a gusto

## Categorías

Día Especial, Todo el año, Económico, Rápida, Aperitivo

