

ALCACHOFAS CON MEJILLONES

INGREDIENTES

16 Alcachofas
1 Ramillete de perejil
c/n Agua
1kg. Mejillones
80g. Aceite de oliva
200g. Vino blanco
80g. Harina
2 Dientes de ajo



ELABORACIÓN

Lavar bien las alcachofas, retirar las hojas exteriores y meter en olla con un buen manojo de perejil, y cubrirlas con agua, tapparlas y cocer entre 20 y 40 minutos, depende del tamaño y calidad de la alcachofa. Comprobamos si está cocida, introduciendo un cuchillo en la alcachofa, y si no ofrece resistencia, las retiramos del fuego y dejamos que se enfríen en su propio caldo.

En una cazuela, poner el aceite y el ajo picado, en el momento que empiece a bailar el ajo, añadimos la harina, la cocemos, añadimos el caldo de alcachofas y cuando tengamos una salsa no muy ligerita añadimos los mejillones (previamente bien limpios), a continuación el vino blanco y el resto del perejil picado. Por último las alcachofas previamente limpias y cortadas en cuartos.

Truco: Cocer la alcachofa con perejil para que no se oxide. No usar limón.