



Explosión de Alcachofa Rellena

Categoría: Segundos platos **Difficoltà:** molto facile 🟢

Ingredienti per 8 personas

Raciones para 8 personas

- 8 alcachofas
- 250g de carne de res molida
- 500g de pan seco
- 6 huevos
- 200g de queso parmesano
- 150g de guanciale
- 1 puñado de hojas de menta
- 1 cabeza de ajo
- 1 manojo de perejil
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta al gusto

Chef: Lino Scarallo

Elaboración

Limpia las alcachofas, quitando las hojas más duras para exponer las hojas tiernas.

Elimina el corazón y coloca las alcachofas limpias en agua con limón y perejil, para evitar que se oxiden.

Cuando estén listas, cocínalas a fuego lento en agua hirviendo con sal durante unos 7-8 minutos.

Una vez tiernas, sumérgelas en agua helada para detener la cocción. Escúrrelas y sécalas.

Luego, saltea las alcachofas en una sartén con un diente de ajo, aceite y menta.

Lava y hierva el perejil en agua salada durante unos 5 minutos, escurre y saltea en una sartén con aceite y un diente de ajo.

Remoja el pan, luego exprime el exceso de agua.

Combina la carne molida, 1 huevo, pan humedecido, parmesano y un diente de ajo y forma albóndigas. Saltéalas en una sartén con aceite de oliva virgen extra.

Cuece los huevos restantes, pela y con una batidora de mano combínalos con un poco de aceite y queso parmesano, sal y pimienta hasta que quede suave y cremoso.

Corta el guanciale en tiras finas y sudalas en la sartén por unos minutos.

Una vez listo, organiza todo en un plato de servir para que parezca que la alcachofa ha explotado.

*Enjoy del chef **Lino Scarallo!***

