

Alcachofas gratinadas, al foie

Ingredientes:

Alcachofas bien peladas de hojas duras

Agua

Sal

Foie

Queso rallado

Elaboración:

La alcachofa quitado el rabito y limpio lo que se pueda usar, quitada la punta dura de la alcachofa y cortada en el culillo al ras, sin tirar eso que quitamos.

Agua hirviendo con sal, hervor de 20-25 min todo, alcachofas, rabitos y trocitos del culete. Escurrimos y dejamos templar

ponemos en una fuente de hornear, y con una cuchara de madera, con el mango hacemos una presión en el centro de las alcachofas, dejando un agujero amplio.

en cada alcachofa ponemos una bola de foie

Hacemos una bechamel semi espesa, napamos las alcachofas

ponemos por encima queso rallado, yo usé manchego curado, flor de esgueva.

Horno 200° 15 minutos, mas 2 de grill para dorar bien el queso.

Sacamos y dejamos templar 10-15 minutos