Alcachofas a la Vinagreta

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Esta salsa también se puede utilizar para los mejillones hervidos.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500gr de Alcachofas
- 1 Limón
- 1 Pimiento Verde
- 30gr de Perejil
- 2 Ajo
- 2 Tomate
- 2 cucharadas de Vinagre
- a gusto de Sal
- 1 Cebolla

Preparación:

Paso 1
Se hierven las alcachofas con medio limón y sal (también se puede hacer la receta con alcachofas de lata).

Paso 2
Para hacer la salsa, se corta a trocitos (daditos pequeños) el pimiento verde, el perejil, el ajo, el tomate y la cebolla, todo bien picado con aceite, sal y vinagre.

Paso 3
Una vez hervidas las alcachofas 30 minutos, se escurren, se dejan enfriar y se ponen en un plato grande, cortadas en cuartos. Se echa la salsa por encima de las alcachofas.