



ALCACHOFAS CON SALSA TÁRTARA

Ingredientes:

- 6 alcachofas limpias
- 2 litros de agua
- 1 taza de mayonesa
- 2 cucharadas de alcaparras picadas
- 3 cucharadas de pepinillos en vinagre picados
- 3 cucharadas de perejil picado
- 3 cucharadas de cebolla picada

Procedimiento:

1. Cuece las alcachofas en el agua hirviendo con un poco de sal hasta que estén suaves. Retira del fuego, escúrrelas y reserva.
2. Para la salsa, mezcla todos los ingredientes hasta integrar por completo.
3. Ofrece tus alcachofas acompañando con la salsa.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4