



ALCACHOFAS EN SALSA DE TRES QUESOS

Ingredientes:

- 8 alcachofas, medianas, limpias
- 2 litros de agua
- Sal, al gusto
- 100 gr de queso parmesano, fresco en trozos
- 150 gr de queso gouda, en trozos
- 150 gr de queso manchego
- 2 tazas de caldo de pollo (500ml)
- Sal y pimienta, al gusto

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, licúa los quesos con caldo de pollo, lleva al fuego y cocina hasta que quede ligeramente espesa y tersa.
3. Acompaña las alcachofas con la salsa.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4