

TRIÁNGULOS DE ALCACHOFAS

Ingredientes:

- 1 lata de corazones de alcachofa, escurrida
- ½ taza de agua (125 ml)
- ¾ de taza de queso parmesano
- 1 diente de ajo
- Sal y pimienta al a gusto
- 6 hojas de pasta filo
- 1 barra de mantequilla, derretida (90 g)

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Licúa los corazones de alcachofa con el agua, queso y el ajo, sazona con sal y pimienta reserva.
2. Corta la pasta filo en cuadros de 10 por 10 cm, barniza con la mantequilla un cuadro, coloca otro encima y vuelve a barnizar con mantequilla repite la operación tres veces. Sobre el último cuadro agrega un poco de la alcachofa, dobla formando un triángulo y unta más mantequilla. Repite el procedimiento hasta terminar con el resto de los ingredientes.
3. Acomoda los triángulos en una charola y hornea 20 minutos o hasta que estén dorados. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4