



Alcachofas al grill rellenas de camembert

INGREDIENTES

- 4 Alcachofas
- 250gr de Queso camembert
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Hierve las alcachofas en agua con sal hasta que estén suaves y les puedas introducir un cuchillo por la parte de abajo. Deja que se enfríen y corta por la mitad a lo largo. Con la ayuda de una cuchara remueve las pelusitas. Baña las alcachofas con aceite de oliva y sal. Calienta la plancha y colócalas hasta que se marquen. Rellena con el queso.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve