

Entrante de alcachofas

Ingredientes:

- 4 alcachofas
- 1 limón
- 1 vaso de vinagre blanco
- 1 cucharada de alcaparras
- aceite de oliva
- agua
- sal

Preparación:

Se desechan las hojas exteriores de las alcachofas y se cortan verticalmente en lonchas delgadas. A continuación se ponen en un recipiente lleno de agua y zumo de limón.

Mientras, se pone a hervir una cazuela de barro con agua y vinagre en la misma cantidad.

Cuando la mezcla hierva, se introducen las alcachofas durante tres minutos. Después se escurren y se secan con un trapo de cocina limpio.

Se disponen en un recipiente y se hacen tres capas con alcachofas. Sobre cada capa se esparce sal, alcaparras trituradas, aceite de oliva y, si se desea, pimienta. Al final, se rocía todo con un poquito de aceite de oliva.