

RECETA CON

crema de pesto

Alcachofas, crema de pesto y almejas de Carril

INGREDIENTES

8 alcachofas
500 gr almeja Babosa
1 diente de ajo
100 gr crema de pesto Galmesán
5 gr de genjibre
50 ml de vino blanco
Hierbas frescas al gusto



GALMESÁN

*cremas para untar,
dipcado o cocinar*

Limpiamos las alcachofas, retirando la hojas exteriores dejando sólo el corazón. Frotamos con un poco de limón y dejamos en agua para evitar que se oxiden. Cocemos en agua con sal y una hoja de laurel, hasta que el centro del corazón este blando. Retirar del caldo de cocción y reservar una parte del mismo para la salsa.

Cortamos en cuartos los corazones cocidos. Por otro lado, picamos un diente de ajo, el jengibre y

rehogamos con un poco de aceite de oliva. Añadimos las alcachofas y las almejas, el vino blanco y dejamos evaporar un par de minutos. Incorporamos la crema de pesto y un vasito de agua de cocción de la alcachofa. Guisamos el conjunto hasta que las almejas se hayan abierto y servimos de inmediato.

Podemos acompañar nuestro plato con unas hojas frescas de albahaca, cebollino fresco o perejil.

disfruta cocinando y saboreando !!!

