


## Alcachofas rellenas

35 min 

1-2 

30 min a 200°C 



### Ingredientes

12 alcachofas, 150 g de salchichón, 2 Panini Schär, 1 taza de leche, 1 cebolla pequeña, 50 g de jamón, 50 g de queso Fontina, 2 cucharadas de queso parmesano rallado, 1 huevo, 1 diente de ajo, sal y pimienta, aceite de oliva

### Preparación

Pele las hojas exteriores de las alcachofas. Relleno: mezcle bien en un bol el pan empapado en leche, la cebolla picada, el salchichón y el jamón picados, el queso parmesano y el huevo con aceite de oliva, sal y pimienta. Cueza brevemente en agua caliente los corazones enteros de las alcachofas, escúrralos y séquelos. Húndalos algo en el centro, decore el hueco con el relleno y cubra con queso Fontina rallado. Déjelas unos 30 minutos en el horno a 200°C.

