



Receta: Tarta de Alcauciles

Ingredientes:

3 alcauciles | 1 taza de crema | 3 tazas de caldo de pollo | 1 cucharada de manteca | Jugo de un limón | Sal y pimienta a gusto.

Preparación:

En una olla grande con suficiente agua cocinar los alcauciles con el jugo de limón, dejar que hiervan hasta que se sientan suaves y se deshojen fácilmente.

Dejar que se entibien.

Con la ayuda de una cuchara retirar la carne de las hojas. Quitar los pelitos a los corazones y sumarlos al resto de la carne.

Licuar la carne de los alcauciles con el caldo de pollo hasta que obtenga un puré.

Caliente en una olla la manteca y vierta en la olla el licuado, añada la crema y sazone con sal y pimienta a gusto. Dejar que hierva a fuego bajo y sirva caliente.