



## *Receta: Alcauciles a la campiña*

### Ingredientes:

12 fondos de alcaucil  
100 grs. de manteca o aceite  
1 cebolla picada  
1 taza de arvejas cocidas  
6 tomates frescos picados  
1 planta de apio  
4 cdas. de perejil bien picado  
70 grs. de aceitunas verdes descarozadas  
Ajo, jugo de limón, sal y pimienta cantidad necesaria.

### Preparación:

Los 12 fondos de alcauciles previamente rociados con limón saltearlos en la manteca.  
Añadir la cebolla picada y rehogar hasta que tome color.  
Incorporar las arvejas, el apio cortado, el ajo, los tomates pelados y picados y salpimentar.  
Dejar cocinar lentamente.  
Servirlos en una fuente acompañados por las aceitunas y el perejil picado.