



Receta: Pasta de alcaucil

Ingredientes:

10 alcauciles
50 grs. de roquefort
100 grs. queso crema
Limonas

Preparación:

Sacar las hojas duras del alcaucil, lavar los corazones y hervirlos en agua con limón y sal. Cocinar hasta que estén tiernos.

Una vez fríos, procesar y salpimentar. Luego mezclar con el queso crema y el roquefort.

Servir sobre galletas o rellenar tarteletas.