

Alcachofas rellenas de huevos de codorniz

Las Alcachofas rellenas de huevos de codorniz y caviar rojo es un plato delicioso y sanísimo, lleno de proteínas de alta calidad y de antioxidantes. Además las alcachofas son una de las verduras que más limpian el organismo de toxinas y de exceso de líquidos. Es una receta muy fácil de preparar pero que tiene mucho glamour. Esperamos que os guste tanto como a nosotras.

Ingredientes

8 alcachofas
1 manojo de perejil
1 manojo de cebollino
8 huevos de codorniz
1 bote de sucedáneo de caviar rojo
4 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra
Sal

Preparación de las Alcachofas rellenas

Limpiamos las alcachofas hasta dejarlas en la parte blanca y más tierna, las ponemos en un bol con agua y las ramitas de perejil. Cuando estén bien limpietas las hervimos cubiertas de agua durante 6 minutos. Escurrimos y reservamos.

Precalentamos el horno a 175°. En la bandeja para el horno colocamos las alcachofas y les hacemos un hueco en el centro que rellenaremos con los huevos de codorniz y un poquito de sal. Horneamos hasta que el huevo esté cuajado.

Después las pasamos al plato de servir, les ponemos por encima el caviar rojo y las regamos con un poquito de aceite de oliva virgen. Por último, las decoramos con el cebollino que le dará al plato un precioso toque verde.

Si te ha gustado esta receta, te recomendamos nuestras deliciosas Patatas rellenas con crema y caviar.