



Alcachofas al horno

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 8 Ud. de *Alcachofas*
- 1 Ud. de *Limón*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Sal*
- *Pimienta negra*
- *Agua*

Preparación

Paso 1 - Cortar las alcachofas

Una vez seleccionadas las alcachofas de un tamaño similar, para que todas queden al mismo punto de horno, cortar los troncos, seccionar por la mitad, lavarlas, y añadir el zumo de un limón para, además de darle un discreto sabor, evitar que se ennegrezcan mientras las preparamos.

Paso 2 - Preparadas para ir al horno

Una vez en la bandeja las alcachofas, las salpimentaremos y añadiremos unas gotas generosas de agua, introduciremos la bandeja en el horno que previamente habremos calentado, a 180 grados.

Cuando la alcachofa esté en su punto (que lo podemos saber clavándole un tenedor o cuchillo en el corazón para ver si está tierna), emplatar y decorar al gusto con una ensaladita o tomates.