

# Alcachofa con crujiente de parmesano

COOKING  
LOVERS TESA



## Consejo del chef

Retirar del horno y servir con una fina loncha de jamón ibérico.

## Raciones para 4

8 Alcachofas

Limón

80 ml Aceite de oliva

Orégano

Tomillo

Sal

Pimienta

1 Queso parmesano

Jamón Ibérico

- 1 Cortar las alcachofas por el tallo y la parte superior. Retirar las hojas exteriores más duras y alisarlas con un cuchillo. Cortar por la mitad y reservar en un bol con agua y limón.
- 2 Cocer durante 12 minutos en agua hirviendo con sal, cortar la cocción en un baño de agua y hielo. Una vez frías, escurrir bien y aliñar con aceite, sal, pimienta y orégano.
- 3 En la bandeja perforada del horno Airfry con papel de hornear, rallar queso hasta cubrir bien la base.
- 4 Colocar encima las alcachofas, con el corte hacia abajo y cocinar en modo Airfry a 200 °C durante 35 minutos aproximadamente o hasta que el queso quede crujiente.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/alcachofa-con-crujiente-de-parmesano/>

