Alcachofa con crujiente de parmesano



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 ºC 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/