Alcachofas asadas con avellana y alioli de miel

Raciones para 2

- ❏ 3 Alcachofas frescas
- ❏ 50 g Avellanas
- ❏ 50 g Cebolla caramelizada
- ❏ 75 g Mayonesa
- ❏ Miel

1. Primero pon a hervir durante 10min las alcachofas frescas en una olla con agua a fuego medio.
2. Cuando estén hervidas, déjalas enfriar. Una vez estén frías, pártelas por la mitad y corta las puntas para aprovechar solo el corazón de las alcachofas. Prepara una bandeja para horno con papel antiadherente y colócalas ligeramente separadas mirando hacia arriba, ya que es el centro de la alcachofa lo que vamos a rellenar.
3. Para el relleno de nuestras alcachofas, machaca en un mortero 50gr de avellanas y 50gr de cebolla caramelizada. Por otro lado, mezcla 75gr de mayonesa con un chorrito de miel para preparar la salsa. Rellena cada alcachofa con una cucharada de avellanas y cebolla y extiende por encima un chorrito de mayonesa con miel.
4. Calienta el horno a 230º y gratina las alcachofas durante 10 minutos hasta que queden doraditas por fuera.
5. Coloca las alcachofas gratinadas en una fuente navideña y decora tu mesa con este delicioso aperitivo.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/alcachofas-asadas-con-avellana-y-alioli-de-miel/