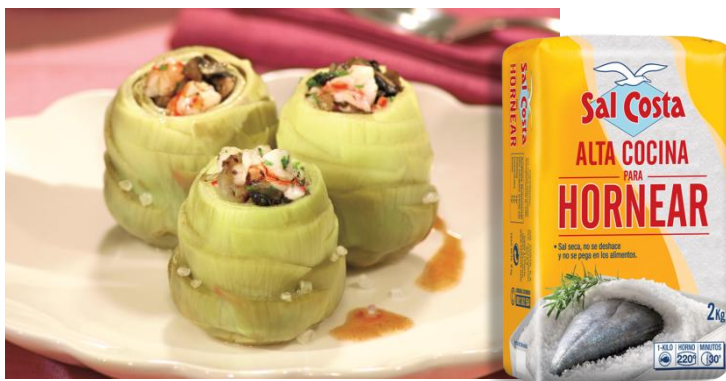


Corazones de alcachofa rellenos de gambas a la sal

Tiempo de cocción: 15 minutos

Tiempo total de preparación: 40 minutos



INGREDIENTES:

- 12 alcachofas
- 2 kg de **Sal Costa Alta Cocina**
- 500 g de champiñones
- 500 g de gambas
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 copita de whisky
- Perejil
- 1 limón
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 30 g de mantequilla

ELABORACIÓN:

- Pelar las colas de las gambas y reservar las cabezas.
- Lavar y picar los champiñones, la cebolla, el ajo y el perejil.
- Retirar y reservar las hojas exteriores de las alcachofas, los tallos y el heno central, y hervir los corazones en agua 6 minutos, con el zumo de limón.
- Preparar el relleno sofriendo la cebolla, el ajo y los champiñones. Retirar del fuego y añadir las colas de gambas y el perejil.
- Cuando los corazones de alcachofa estén hechos, rellenarlos con la mezcla, colocarlos en una fuente, cubrirlos con las hojas reservadas y cubrir con **Sal Costa Alta Cocina** humedecida.
- Cocer en el horno, precalentado a 220°C, durante 15 minutos.
- Para preparar la salsa, estrujar las cabezas de gamba en un colador chino con un mortero para obtener todo el jugo en un cazo. Agregar el whisky, la mantequilla y calentar unos instantes.
- Servir las alcachofas con la salsa de gambas.