



<https://www.mepillasquisando.com>



ALCACHOFAS CON CANGREJOS Y LANGOSTINOS



INGREDIENTES:

8 Alcachofas grandes.
25 gr de Mantequilla.
250 gr. de carne de Cangrejo.
8 Langostinos.
100 ml. de Nata para cocinar.
1 Cucharada de Brandy.
1 Chalota o Escalonia.
Sal y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Quitamos las hojas de las alcachofas hasta dejar sólo los fondos y ponemos a cocer en agua hirviendo con sal. Mientras tanto, derretimos la mantequilla en una sartén y se rehoga la chalota picada sin que llegue a dorarse, añadimos luego la carne de cangrejo y cuatro langostinos muy troceados y le damos unas vueltas en la sartén, dejando que se evapore un poco el agua que contiene. Salpimentamos y añadimos el brandy, se retira del fuego tras unos minutos. Fuera del fuego se liga el conjunto con la nata. Cuando estén cocidas las alcachofas, se escurren bien del agua y se van rellendo con esta preparación, se decoran cada uno con un langostino cocido y se sirven calientes.

<https://www.mepillasquisando.com>