



Chips de alcachofa

Raciones: 2 personas

Preparación: 10 '

Cocción: 15 '

Total: 25 '

Descripción

Seguro que hay mil recetas para cocinar alcachofas pero me da igual, yo ya solo las quiero así, laminadas con aceite de oliva, pimienta y sal y horneadas durante 15 minutos a 200 °C.

Ingredientes

- ½ kg de alcachofas
- 2-3 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de pimienta

Instrucciones

1. Elimina las hojas exteriores (unas 2-3 capas) y la parte superior de las alcachofas (unos 2 cm).
2. Córtalas en láminas de 4 mm aproximadamente con un cuchillo bien afilado.
3. Rocíalas con el aceite de oliva.
4. Añade la sal y la pimienta.
5. Hornéalas durante unos 15 minutos a 200 °C