

Corazones de alcachofa rellenas de butifarra de Perol, piñones y puré de coliflor

Ingredientes: alcachofa, butifarra de Perol, piñones, coliflor, cebollino, mantequilla y sal.

- 1.** Cocer la alcachofa durante 35 minutos con agua hirviendo y posteriormente, parar su cocción enfriándola con agua fría con cubitos.
- 2.** Cocer la coliflor con agua y sal durante 10 minutos. Posteriormente, escurrir y triturar en caliente con la mantequilla y la sal.
- 3.** Para preparar el relleno, en un bol deshacer la butifarra del Perol y añadir los piñones (tostados al horno o en la sartén).
- 4.** Sacar las primeras hojas de la alcachofa, cortar las puntas y vaciarlas para rellenarlas con la butifarra del Perol.
- 5.** Asar las alcachofas rellenas al horno durante 10 min. a 180 grados.
- 6.** Finalmente, al emplatar, decorar con cebollino.