


Concurso "Culturas conectadas"
Modalidad Receta

| Ficha de la Receta | | Nº receta (a rellenar por la organización): |
|---|--|--|
| Título de la receta | Salsa de alcachofa | |
| Región y/o país | Murcia, España | |
| Ingredientes | 2kg alcachofa Limón cebolla Avecrem Vino blanco Aceite Sal Ajo | |
| Modo de Elaboración | SEPELA LA AL CACHOFA Se le pone Li mon nose aga negra Se sofríe la al ca chofa seretira Se sofríe la cebolla un poco después ya se pone junto a la alcachofa, en el sartén Agregar el Avecrem y el vino, un chorrito de aceite y ajo, sal Se deja a fuego bajo, tapar un poco, que hierva un poco, se retira del fuego y se deja reposar | |
| Fotografía de la receta (al menos una) |  | |

Cofinanciado por: