



Alcachofas rellenas con Hygrophorus marzuolus.

Ingredientes:

- 8 alcachofas, 500 gr. de *Hygrophorus marzuolus*, 50 gr. de queso parmesano rallado, un bote o brik pequeño de nata, 2 puerros, una cebolla, un limón, aceite, mantequilla, sal, pimienta y perejil.

Elaboración:

- Cortar los tallos y las puntas de las alcachofas, retirar las hojas externas y cubrir con agua fría y zumo de limón.
- Dejar escurrir boca abajo y dar un golpecito en la base para que se abran por el centro. Sazonar con un poco de sal y aceite.
- Freír la cebolla y los puerros en un poco de mantequilla y aceite hasta que estén blandos. Añadir las setas troceadas y cocer hasta que hayan absorbido toda el agua; sazonar con sal, pimienta y espolvorear con perejil picado.
- Agregar la nata con el queso rallado y mezclar bien.
- Rellenar las alcachofas con esta mezcla y colocar en una fuente de horno. Verter un vaso de agua y medio vaso de aceite y cocer en el horno durante 45 minutos.