

ALCACHOFAS ASADAS CON VINAGRETA DE GRANADA Y NARANJA



INGREDIENTES

6 alcachofas
Aceite de oliva virgen extra
Sal

VINAGRETA

Aceite de oliva virgen extra arbequina
Vinagre de cava
1 granada
1 naranja
Sal

MODO DE HACERLO

Limpiar las alcachofas retirando las hojas duras y el tallo. Aplastar para abrir en flor. Regar con aceite y sazonar. Hornear a 180° hasta que estén tiernas.

VINAGRETA

Desgranar la granada. Sacar los gajos de naranja en vivo. Poner en un bol y añadir un volumen de vinagre con 3 de aceite y sal. Emulsionar. Regar las alcachofas calientes con la vinagreta.