



Alcachofas a la cerveza TM31

Ingredientes para 4 personas:

- 2 dientes de ajo
- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de maicena
- $\frac{1}{2}$ Pastilla de caldo de carne.
- 1 pellizco de pimienta blanca
- 1 pellizco de azafrán
- 330 g de cerveza, Mahou Clásica
- 1000 g de alcachofas, limpias partidas en dos trozos (600 g)
- 100 g de bacón, en tiras

Preparación

- Ponga los ajos en el vaso y trocee programando 5 segundos, velocidad 5. Baje con la espátula los restos de las paredes hacia las cuchillas.
- Añada el aceite y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
- Agregue la maicena, el caldo, la pimienta y el azafrán. Mezcle todo 5 segundos, velocidad 5.
- Coloque la mariposa en las cuchillas vierta la cerveza y añada las alcachofas. Programe 20 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Agregue el beicon cuando queden 8 minutos para finalizar el tiempo programado.

Información General

Tiempo laborable:

Tiempo con Thermomix: 27 min 10 sec Tiempo total: 30 min

Accesorios de Thermomix:

Kitchen Accessoires / Items:

Dificultad: baja Nivel económico: bajo

<http://www.todoothermox.com> Mari-Carmen@todoothermox.com

Teléfonos: 918454334 y/o 661583431