

# RECETAS EXCLUSIVAS PARA TU

Plan Siken

## RESTART

### ALCACHOFAS AL HORNO CON PICO DE GALLO

#### Nivel de dificultad

Fácil - 15 minutos

\*En Siken no queremos que cuentes calorías, sino que respetes las cantidades y disfrutes del sabor de tu propia receta.

#### Ingredientes

- 4 alcachofas
- 1 limón
- 400g de carne picada
- 1 cebolla blanca
- 1 cebolla morada
- 100g de tomate triturado
- 2 tomates
- 1 chile jalapeño (opcional)
- 2 limas
- 4 manojos de cilantro
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal
- Pimienta

#### Elaboración

Lava las alcachofas y quítales el tallo. Retira las hojas más externas y añádeles el zumo de limón. Con el horno precalentado, hornea durante 40 minutos a 180°.

Sofríe la carne picada junto con media cebolla y el tomate triturado. Reserva.

Pela y trocea los tomates en daditos muy pequeños. Haz lo mismo con la cebolla morada y el cilantro. Añade el jalapeño si te gusta el picante. Aliña con el zumo de las limas, sal, pimienta y un chorrito de aceite.

Corta las alcachofas por la mitad y rellena con la carne y el pico de gallo.

