PINCHOS DE ALCACHOFAS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 8 unidades de corazones de alcachofa
- 8 lonchas de bacon
- 40 g de queso gorgonzola
- 40 g de aceite de oliva virgen
- sal gorda

LA PREPARACIÓN

- Prepara un cazo con agua y una pizca de sal y cuece las alcachofas según las instrucciones del fabricante. Una vez cocidas escurre y deja que se enfríen.
- Rellena los corazones con queso gorgonzola. Corta las tiras de bacón a lo largo, en dos mitades. Envuelve cada corazón primero a lo ancho con una tira de bacón y luego en el sentido contrario con otra, sujeta esta con un palillo en la parte contraria a las hojas.
- En una sartén con aceite salte hasta que el bacón esté dorado. Deja que escurra la grasa sobre un papel de cocina y sirve sin retirar el palillo que ayudará a comer el pincho.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 0.97 g	Grasas 42.9 g
Kcal 433	Proteinas 9 g