



## ALCACHOFAS AL HORNO

### Ingredientes

- 8 alcachofas
- 10 dientes de ajo
- 1 ramillete de tomillo
- 200 gr de queso manchego o similar
- Sal marina
- Aceite de oliva virgen extra

### Preparación

**1º.** Para hacer estas alcachofas al horno lo primero que debemos hacer es limpiar las alcachofas. Para ello retiraremos las primeras hojas. En realidad, para cocinarlas al horno no vamos a quitar demasiadas, solo las primeras. Tampoco quitaremos las puntas. Eso sí, cortamos el tallo dejando uno o dos centímetros y lo pelamos ligeramente.

**2º.** Partimos a la mitad las alcachofas y las frotamos con un limón partido.

**3º.** Vamos colocando las mitades de alcachofa, con el corte hacia arriba bien extendidas en la bandeja de horno.

**4º.** Añadimos entre las alcachofas los ajos sin pelar e incorporamos también unas ramas de tomillo y echamos sal sobre las alcachofas.

**5º.** Ponemos encima de cada alcachofa un montoncito de queso recién rallado.

**6º.** Metemos la bandeja en el horno, que ya debe estar precalentado a 180°C y horneamos durante 20 minutos.

[HTTPS://WWW.HOLA.COM/](https://www.hola.com/)