

CORAZONES DE ALCACHOFAS CON ALMENDRAS

Ingredientes

- 6 alcachofas frescas
- 1 diente de ajo
- Almendras crudas
- Aceite de oliva virgen extra

PARA LA SALSA

- Media taza de crema de calabaza (bastantes espesa)
- 1 cucharada grande de tahín
- Sal marina sin refinar al gusto
- Una pizca de nuez moscada

Preparación

- 1.** Le quitamos las hojas a las alcachofas y le cortamos las puntas a las hojas más internas. Cortamos las alcachofas por la mitad y las sumergimos en agua con limón y sal 5 minutos. En una cazuela con un chorrito de aceite de oliva virgen doramos el ajo (pelado y cortado). Cuando esté un poco dorado añadimos las alcachofas. Dejamos a fuego medio-bajo 15 minutos, y 5 minutos antes de apagar le añadimos las almendras. Removemos cada 5 minutos para evitar que se peguen.
- 2.** Para la salsa batimos la crema de calabaza con la cucharada de tahín, una pizca de nuez moscada y sal al punto, hasta conseguir una textura homogénea y cremosa. Rectificar condimentos o ingredientes al gusto.

FUENTE: [HTTPS://WWW.TOOGOODTOBEFOOD.ES/](https://www.toogoodtobefood.es/)