

Wally



6 alcachofas



agua



vinagre



sal



desprendimiento de las primeras hojas



cazuela barro

4 cucharadas aceite



12 cebolletas pequeñas



6 tomates



medio vasito vino blanco



dos huevos duros

# Alcachofas

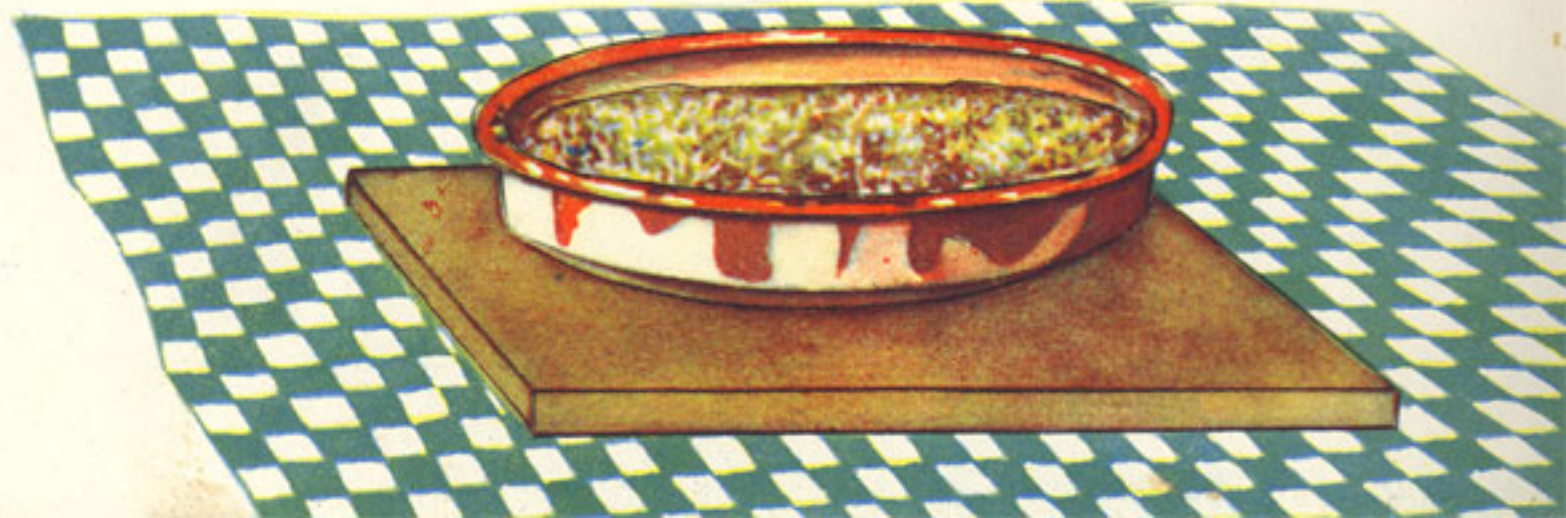
## «Cordón Bleu»

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



# ALCACHOFAS "CORDON BLEU"

Colección I  
Ficha N.º 810

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario,

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

Ración para 4 personas

## RECETA

CAZO. - AGUA. - SAL. - VINAGRE.—En un cazo con 2 litros de agua, 1 cucharada de sal, otra de vinagre y otra de aceite, coceremos  
ACEITE. - ALCACHOFAS. 6 alcachofas.

CORTE.— Después les arrancaremos las hojas menos tiernas y cortaremos cada alcachofa a lo largo, en cuatro trozos.

CAZUELA DE BARRO. - ACEITE.— En una cazuela de barro freiremos 12 cebolletas pequeñas con 4 cucharadas de aceite o 50 gra-  
CEBOLLETAS. - ALCACHOFAS. mos de mantequilla. Luego agregaremos los trozos de alcachofas y 6 tomates crudos despelle-  
TOMATES CRUDOS. - VINO BLANCO. jados y picados con un cuchillo (sin pasarlos por el chino). A continuación añadiremos medio vasito de vino blanco y, después de tapar la cazuela, dejaremos estofar poco a poco durante unos 20 minutos.

PRESENTACION.— Hecho el estofado, le esparciremos por encima 2 huevos duros picados y lo serviremos seguidamente en la misma cazuela.