

Guisado de habitas y alcachofas

★ ★ ★ FÁCIL

🕒 30 MIN.

🍴 2 RACIONES



INGREDIENTES

- 400 g mitades de corazón de alcachofa
- 200 g habitas baby confitadas
- 1 Cebolla
- 1 Ajo
- 400 ml de caldo de verduras
- 2 Huevos poché
- Hojas de menta
- Aceite de oliva
- Una pizca de nuez moscada
- Una pizca de pimienta



PREPARACIÓN

1. Colocamos las cuchillas en el bol de CookEasy Platinum. Añadimos la cebolla troceada, el ajo y trituramos a velocidad 9 durante 1 min.
2. Cambiamos las cuchillas por la pala de remover, añadimos un chorrito de aceite de oliva, los corazones de alcachofa y pochamos a 130°C durante 5 minutos a velocidad 3
3. Incorporamos las habitas, el caldo de verduras, la nuez moscada, salpimentamos y cocinamos a 120°C durante 20 minutos a velocidad 2
4. Una vez transcurridos los 20 min, servimos en un cuenco y decoramos con unas hojitas de menta y el huevo poché.
5. Podemos acompañar el plato con rebanadas de pan tostado.

ACCESORIOS

- Pala de remover
- Cuchillas

