



Alcachofas con calamares



20 min



4 raciones



difícil

Ingredientes



Alcachofa congelada
400 gr



Calamares pequeños
600 gr



Almejas
1 kg



Mantequilla
40 gr



Aceite de oliva
4 cucharadas



Limones
2 uds



Perejil fresco picado



Pimienta negra



Sal

Elaboración

Se cuecen las **alcachofas** en agua con sal durante 6 minutos. Mientras, se lavan y cortan los calamares en láminas de medio centímetro de ancho. A continuación, se lavan concienzudamente las almejas con abundante agua y sal.

En una sartén se rehogan las **alcachofas** con aceite y mantequilla durante tres minutos aproximadamente. Se retiran y se reservan.

Para terminar, se sofríen los calamares durante 2 minutos y, seguidamente, se añaden las alcachofas junto con las almejas. Se salpimenta y rocia todo el contenido con zumo de limón recién exprimido. Una vez abiertas las almejas, se sirve en una fuente espolvoreada con perejil picado.

