



Sopa de alcachofas

Ingredientes:

CEBOLLA	1	ACEITE DE OLIVA	15 G
ALCACHOFAS PELADAS	400 G	SAL, PIMIENTA	
FONDO BLANCO	500 ML		
NATA	200 ML		

	Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste del calor	Velocidad	Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Alcachofas Aceite de oliva Cebolla	400 g 15 g 1	Poner en la cuba	 120°C	1000 rpm	4 min	Abierto	
2	Fondo blanco	500 ml	Verter	 100°C	400 rpm	15 min	Abierto	
3	Nata	200 ml	Añadir	-	3500 rpm			Detenerse cuando la nata esté fina y lisa
4				-				Probar y rectificar la sazón.



CONSEJO DEL CHEF

Después de pelar las alcachofas, conservarlas en agua con limón para evitar su oxidación.