

Dip de espinacas y alcachofas

Tiempo total: 30 minutos

Dificultad: Media

Porciones: Variable

Ingredientes:

- 1 pan de campo
- 2 cebollines
- ½ pimentón de colores
- ½ paquete de queso crema
- 200 cc de crema
- 40 gramos de queso azul (o Rokerford si prefieres)
- 1 taza de queso mantecoso o chanco
- 8 fondos de alcachofa
- 2 tazas de espinaca
- ½ taza de cerveza
- 1 atado de ciboulette
- 1 puñado de frutos secos
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Limón en polvo

Preparación:

- 1.- Para preparar el pan de campo debes abrir el pan como haciendo una tapa, sacar la miga y poner al horno en 170 grados hasta que empiece a tostarse y esté duro.
- 2.- En una olla pequeña poner el aceite de oliva con los cebollines cortados en cubos y aliñar con sal, pimienta.
- 3.- Cuando la cebolla esté transparente, agregar la cerveza y dejar cocinar durante 3 minutos hasta que el alcohol se evapore.
- 4.- Agregar la crema, queso crema, queso azul, queso mantecoso cortado en cubos.
- 5.- Cuando todo esté derretido, agregar los fondos de alcachofa cortados en lunas y cocinar por un minuto.
- 6.- Sacar del fuego y agregar las espinacas cortadas en tiritas y poner la mezcla dentro del pan.

7.- Espolvorear el ciboulette y un puñado de frutos secos picados.

8.- Te recomiendo este aperitivo para empezar un asado. Además, si le pones pitas o tortillas alrededor es maravilloso. También puedes romper el pan y untarlo con lo que está adentro... Qué delicia.