



Salsa tibia de olivas y alcachofa

4 personas

Tiempo:



Preparación:
5 Mins

Tiempo de cocción:
20 Mins









Ingredientes:

- ¼ Cebolla roja, pelada y cortada en cuartos
- 10 aceitunas negras sin hueso
- 400g de corazones de alcachofa en conserva
- 225g de crema de queso
- 1 Huevo
- 3 cucharadas de parmesano rallado
- 3 chorritos de salsa Worcestershire
- Condimento al gusto
- Pimienta cayena al gusto

Método:

Fase I: Preparación

1. Conecta la cuchilla. 
2. Añade todos los demás ingredientes al bol y pica durante 30 segundos pulsando el botón de triturar. 
3. Una vez picado, sustituye la cuchilla por la pala de remover.  Pulsa el botón  inicio/pausa para empezar a cocinar. Ajusta el tiempo a 20 minutos, la velocidad  a 1 y la temperatura  a 2.
4. Sirve tibia sobre pan recién tostado.