



## Día de San Valentín

### Alcachofas con Alioli de Cheat

Comensales: 2

Preparación: 45 minutos

#### ingredientes

- 2 alcachofas
- 1/2 taza de mayonesa o Veganaise
- 1 diente de ajo, molido
- 1 cuchara de zumo de limón, fresco (aproximadamente 1/4 de un limón)
- Un poco de sal de mar
- Una cuchara de albahaca

#### preparación

Cocinar las alcachofas al vapor durante 45 minutos, hasta que estén duras.

Mientras, mezclar todos los ingredientes en un bol.

Dejar las alcachofas en reposo durante un poco, y servir con alioli. Para comer, quitar la hoja, echar un poco de alioli y rascar con los dientes. Repetir. Al llegar al corazón, quitar el cardo y disfrutar de la mejor parte de la alcachofa.