

CHUPE DE ALCACHOFAS

Para 8 personas

- 8 marraquetas integrales
- 8 alcachofas
- 1 kilo de camotes
- 8 laminas de queso mantecoso
- 8 cucharadas soperas de queso rallado
- 2 litros de leche entera
- 250 grms de mantequilla
- 2 cucharadas soperas de coco rallado
- 8 pocillos de greda individuales para horno

Hervir los camotes hasta que estén blandos y pelarlos.

Se hierven las alcachofas hasta que estén cocidas (30 mins aprox).

Estirlarlas boca abajo. Sacar la comida de las hojas con una cuchara.

Reservar los corazones.

Hervir la leche. Agregar las marraquetas desmenuzadas revolviendo todo el tiempo. Poner un tercio en la licuadora junto con el coco rallado y sal a gusto. Volver a juntar con el pan remojado y agregar la comida de las hojas de las alcachofas.

Enmantequillar los pocillos de greda para el horno.

Colocar una capa de salsa de pan. Un corazón de alcachofa en trozos, rebanadas de camote y una lamina de queso mantecoso.

Cubrir con más salsa de pan.

Espolvorear queso parmesano rallado.

Colocar al horno fuerte hasta que gratine.

* Este chupe se puede hacer de coliflor o brócoli y con papas en vez de camotes.