

## PASTEL DE ALCACHOFAS

### Ingredientes Peste

2 tazas de harina  
150 grs de manteca helada  
1/2 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de Royal  
agua helada

### Preparación Pasta

Cernir juntos en un tazón la harina con el Royal y la sal, agregarles la manteca helada, mezclar todo con la media luna, hasta que se granule como arena. Luego moviendo con una cuchara de palo añadir a pocos el agua helada hasta que la preparación se forme en bola y se desprenda del pyrex.

### Ingredientes Relleno

12 alcachofas  
11 huevos crudos  
3 huevos duros  
2 tazas de leche evaporada  
1/2 taza de agua  
1 pan de molde  
5 cucharadas de mantequilla  
2 cebollas medianas picadas  
3 dientes de ajos molidos  
1/2 nuez moscada rallada  
200 grs de queso parmesano rallado  
1/2 cucharadita de pimienta blanca molida  
sal  
2 cucharadas de vinagre tinto

### Preparación Relleno

Sancochar las alcachofas en agua con sal y dos cucharadas de vinagre tinto. Luego cocidas separar con una cucharadita, la comida de las hojas, reservando enteros los corazones para usarlos al final. La miga de pan, sin corteza remojada en la leche mezclada con

la media taza de agua se pasa por el colador.

En una sartén poner la mantequilla y freir en ella los ajos y las cebollas, hasta que se doren. En un tazón colocar el pan ya colado y agregarle, el aderezo con su mantequilla, el queso parmesano, la nuez moscada, la pimienta blanca, la comida que se ha separado de las hojas de las alcachofas y sazonar todo con sal al gusto. Aparte batir bien 9 huevos, claros y yemas juntas y agregarlos a esta preparación, mezclando suavemente.

Estirar la masa, adelgazándola (la masa que se dejó reposando) y cubrir con la mitad de ella el fondo y el contorno de un molde desarmable. Pintar esta masa con clara de huevo a fin de que no se humedezca con el relleno se le va a colocar, vaciar sobre la masa la mitad del relleno y cubrir todo la superficie con láminas de los corazones de las alcachofas, colocar encima rebanadas de tres huevos duros, vaciar la otra mitad del relleno y tapar todo con una capa delgada de masa. Decorar encima con figuras recortadas de la masa, pintar con una brochita con yema de huevo crudo, pinchar la superficie con un tenedor a fin de que no se aglobe y llevar al horno moderado (350°) por 45 a 60 minutos hasta que se cocine.

Nota.- Este pastel queda mejor si se prepara el día anterior y sin hornearlo se guarda en el refrigerador.