

Para preparar alcachofas rellenas, primero pondremos a refreír en una olla una cebolla bien picada y dos dientes de ajo, lo dejaremos pochando lentamente con una pizca de sal. Una vez que esté pochado, añadiremos un vaso de vino blanco, dejaremos que evapore el alcohol y reservaremos el refrito.

Para el relleno, picaremos 250 gr. de jamón en trozos pequeños y lo mezclaremos con dos huevos cocidos también picados. Seguidamente picaremos 4 dientes de ajo y una ramita de perejil y lo añadiremos al jamón y al huevo. Lo mezclaremos todo muy bien y finalmente para aglomerar el relleno le añadiremos unas cucharadas de pan rallado.

Seguidamente, con ayuda de las manos iremos abriendo los corazones de alcachofas ya limpias, separando ligeramente las hojas. Entre los espacios que vayamos haciendo iremos metiendo el relleno que hemos preparado anteriormente. Así hasta que la alcachofa quede rellena de forma uniforme.

A continuación, las meteremos en la olla del refrito y añadiremos un poco de agua sin que llegemos a cubrirlas por completo. Las cocinaremos con la olla tapada durante unos 20 minutos aproximadamente. ¡Y a comer!



CONCURSO CENA PARA DOS

Por cada tapa consumida recibirá un número para entrar en el sorteo de dos cenas para dos personas en el restaurante ganador del premio a la mejor tapa de la **Primera Ruta de la Alcachofa**. El sorteo será público y se realizará el lunes 3 de marzo, a las 12 del mediodía, en el salón de plenos del Ayuntamiento. Se publicarán los números ganadores en las redes del consistorio.

*Cada restaurante tendrá hasta 100 números, una vez agotados no podrá entregar más.

*El plazo para disfrutar de la cena será del 7 al 31 de marzo de 2025.

tapas 3,50 € / café y dulce 3,50 €

*Horarios:

A de 13:00 a 16:00

M de 16:00 a 20:00

C de 21:00 a 23:00



Ayuntamiento de **Cantillana**

primera ruta de la alcachofa

Cantillana

del 28
de febrero
al 2
de marzo
2025



BODEGA TROPEZÓN

C/Álamo, 7 / Tlf: 615 25 04 66

28 A/- 1 A/- 2 A/-

- Alcachofas rellenas

DÚPLEX

Avda. Guadalquivir, 5 / Tlf: 641 61 44 49

28 A/C 1 A/C 2 A/-

- Flor de alcachofa

CASA NAVÍO

Diseminado Los Pajares, 35 / Tlf: 955 25 05 41

28 A/C 1 A/C 2 A/-

- Alcachofa rellena sobre salsa de tomate casera con queso payoyo gratinado

ATENEO

Plaza Menéndez Pelayo, 5 / Tlf: 854 64 07 30

28 -/C 1 A/C 2 A/-

- Alcachofas confitadas en AOVE y manzanilla sanluqueña, langostinos, salsa de setas y crujiente de jamón

CAZADORES

P.I. Los Rocíos, nave 22 / Tlf: 661 24 71 79

28 A/- 1 A/- 2 A/-

- Salteado de alcachofa con bacalao

LA CASITA VIEJA

C/ San José, 19 / Tlf: 650 81 86 40

28 A/- 1 A/- 2 A/-

- Alcachofas rellenas

PEÑA BÉTICA

Avda. de Andalucía, 21 / Tlf: 645 89 86 07

28 A/C 1 A/C 2 A/C

- Alcachofas con caella y salpicón

KIOSCO CASTAÑO

Ctra. de Lora, 12 / Tlf: 659 63 39 00

28 A/- 1 A/- 2 A/-

- Alcachofa con mojama y salsa de ajo

LA CANTINA

Avda. de Andalucía, 25 / Tlf: 648 43 84 57

28 A/- 1 A/- 2 A/-

- Alcachofas en AOVE

AQUÍ MISMO

C/ Eduardo Arias Olavarrieta, 9

Tlf: 685 17 13 65

28 A/C 1 A/C 2 A/C

- Alcachofas a la plancha con lascas de jamón ibérico

LOS MORCI

Avda. Ntra. Sra. de la Soledad, 110

Tlf: 677 70 30 37

28 A/- 1 A/- 2 A/-

- Parmentier con chips de alcachofa, huevo poché y jamón crujiente

EL TAMOJO

Carmen Amaya, s/n / Tlf: 722 36 52 87

28 A/- 1 A/- 2 A/-

- Alcachofas con gambas al limón

CASA GALA

Bda. La Monta, 7 / Tlf: 686 99 71 10

28 A/- 1 A/- 2 A/-

- Gratín de alcachofa con relleno Gala

LOS ALFARES

C/ San Bartolomé, 4 / Tlf: 605 08 12 14

28 A/M/- 1 A/M/- 2 A/M/-

- Pintxo de alcachofa

- Café y dulce

CAFETERÍA VIAR

Avda. del Guadalquivir, 127 / Tlf: 722 22 90 75

28 M 1 M 2 M

- Café y dulce