



### INGREDIENTES:

- 2 dientes de ajo
- 50 gramos de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de maicena
- ½ pastilla de caldo de carne
- 1 pellizco de pimienta blanca
- azafrán (unas hebras)
- 330 gramos de cerveza Mahou
- 1000 gramos de alcachofas (600 gramos limpias), partidas en dos trozos
- 100 gramos de beicon, en tiras

### PREPARACIÓN:

1. Ponga los ajos en el vaso y **trocee programando 5 segundos, y velocidad 5**. Baje con la espátula los restos de las paredes hacia las cuchillas.

2. Añadir el aceite y **programar 7 minutos, temperatura Varoma, y velocidad 1**.

3. Agregar la maicena, el caldo, la pimienta y el azafrán. **Mezclar todo durante 5 segundos, velocidad 5**

4. **Colocar la mariposa en las cuchillas**, verter la cerveza y añadir las alcachofas. **Programar durante 20 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**

Agregar el beicon cuando falten 8 minutos para finalizar el tiempo programado.