# Alcachofas con jamón

**Nombre de la receta**

Alcachofas con jamón

**Tiempo**

20 Minutos

**Dificultad**

Muy sencilla

**Personas**

2

**Alérgenos**

La receta no contiene alérgenos

**Descripción**

Rica receta de alcachofas salteadas con ajitos y jamón.

**Ingredientes**

- 350 gramos de corazones de alcachofa en conserva
- 100 gramos de jamón
- 3 dientes de ajo
- 3 cucharadas soperas de aceite
- 100 mililitro de vino blanco de cocina
- 1 cucharadita de perejil picado

**Pasos**

**1** En una sartén echamos las cucharadas de aceite y lo ponemos a calentar. Por otro lado picamos y cortamos los dientes de ajo en rodaja y lo añadimos a la sartén.

**2** Cogemos los corazones de alcachofa. Para una ración utilizaremos un bote de unos 175 gramos de alcahofas por persona como los que se pueden ver en la imagen.

**3** Quitamos el conservante de los botes y escurrimos los corazones de alcahofa antes de echarlos a la sartén. Añadimos también el perejil picado al gusto una vez que los ajitos estén dorados.

**4** Cocinamos a fuego medio durante 10 minutos, hasta que los corazones comiencen a coger un poco de color dorado. Es el momento de echar el vino blanco.

**5** Dejamos que el vino se vaya evaporando y cuando apenas quede vino, añadimos el jamón cortado en taquitos pequeños o tiras y movemos hasta que el jamón comience a ponerse crujiente. Es el momento de sacar nuestro plato y comenzar a comer.

**Observaciones o consejos**

No hay observaciones o consejos.

**Autor**

Matilde Linares