Arroz con alcachofas y jamón

Nombre de la receta

Arroz con alcachofas y jamón

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Muy sencilla

Personas

2

Alérgenos

Gluten

Descripción

Arroz blanco con ajo, alcachofas y jamón

Ingredientes

- 200 gramos de arroz largo
- 6 dientes de ajo
- 250 gramos de alcachofas en conserva

- 100 gramos de jamón
- 5 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 80 mililitro de vino blanco
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de perejil picado

Pasos

1 Para comenzar pelamos y cortamos los dientes de ajo en rodajas. En una sartén echamos aceite y añadimos el ajo picado. En caso de cocer el arroz en una cacerola ponemos a cocer agua con una pizca de sal, cuando esté en ebullición añadimos el arroz hasta que esté cocido (aprox. 20 minutos) y escurrimos. En nuestro caso hemos utilizado arroz que viene precocido por lo que sólo lo tenemos que añadir al final.

2 Quitamos el conservante del bote de alcachofas y escurrimos bien los corazones de alcachofas antes de echarlos a la sartén. Cuando tengamos nuestros ajos dorados (con cuidado de que no se quemen) añadimos los corazones de alcachofa cortados en 4 partes. Lo dejamos cocinar unos minutos hasta que se doren un poco.

3 Ahora es el momento de añadir el vino blanco. Lo dejamos hasta que el vino se haya reducido.

4 A continuación añadimos nuestro arroz junto con la pizca de sal y perejil. Removemos bien y dejamos un par de minutos a fuego medio para que adquiera sabor.

5 Para terminar añadimos el jamón previamente cortado en taquitos pequeños. Removemos y dejamos en el fuego hasta que el jamón comience a ponerse un poquito crujiente. Con esto queda finalizada nuestra sencilla, sana y sabrosa comida. ¡Buen provecho!

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Ana B. D.