

## Alcachofas con gula y jamón ibérico (Tapa)



### Nombre de la receta

Alcachofas con gula y jamón ibérico (Tapa)

### Tiempo

30 Minutos

### Dificultad

Sencilla

### Personas

4

### Alérgenos



Gluten



Pescado



Moluscos

### Descripción

Tapa de gulas con alcachofas, gula y jamón

### Ingredientes

- 12 corazones de alcachofas en conserva

- 150 gramos de gulas
- 3 dientes de ajo
- 2 cayenas
- 40 gramos de jamón ibérico
- 1/2 cucharaditas de pimienta negra molida
- al gusto de sal
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva
- 8 tostas finas

## Pasos

**1** En primer lugar debemos escurrir los corazones de alcachofa en conserva.



**2** Ahora pelamos los dientes de ajo y los cortamos en finas láminas. También vamos cortando finamente el jamón.



**3** A continuación ponemos una sartén al fuego con el aceite de oliva. Echamos los ajos y las cayenas troceadas y las doramos. Si no queremos que pique mucho, echamos menos. Incorporamos también las alcachofas y las doramos también.



**4** Subimos el fuego y echamos el jamón y salteamos durante 30 segundos.



**5** Salpimentamos y salteamos todo al fuego durante un minuto. Ahora echamos las gulas y salteamos durante otro minuto y sacamos la sartén del fuego.



**6** Para emplatar echamos el revuelto en un plato y ponemos unas tostas al lado para adornar.

**Observaciones o consejos**

No hay observaciones o consejos.

**Autor**

Juan Manuel Jurado