

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 alcachofa 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