Alcachofas con jamón

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Pepa cocina

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kilo o 2 de alcachofas, que luego empezamos a quitar las hojas y se quedan en nada.
- jamón serrano a tacos pequeños,
- 2 dientes de ajo,
- 1 cebolla pequeña,
- una cucharada de harina,
- un poco de vino blanco,
- sal al gusto y
- perejil fresco

Preparación:

Paso 1

Pela las alcachofas, deja solamente la parte más tierna, que es más blanca, ya lo notarás. El tallo córtalo un poquico. Conforme las vas pelando, las vas dejando en una cazuela con agua y una ramita de perejil, para que no se pongan negras. Una vez peladas, las pones a hervir, echa sal a tu gusto, y en cuanto dé el primer hervor, déjalas durante 10-12 minutos (si son de Zaragoza, como éstas) aunque dependerá también del tamaño de las alcachofas. Puedes comprobar si están listas pinchándolas con un tenedor. Aparta del fuego y deja todo como está, porque vamos a utilizar un poco de ese caldo. En una sartén grande, rehoga la cebolla y los dientes de ajo cortados lo más pequeños posible. Cuando estén casi listos, pon el jamón picado a taquicos pequeños. Cuando pasen un par de minutos, puedes echar un poco de harina para hacer una pequeña salsa, que así, con la harina, espesamos. Echa un chorro de vino blanco. Remueve y deja hervir para que se consuma el alcohol del vino. Echa un cucharón del caldo de cocer las alcachofas, y cuando creas, añade a la sartén las alcachofas hervidas cortadas por la mitad. Puedes volver a echar otro poco de caldo de la cocción. Dejas 5 minutos más y listo. Compra dos kilos, sí, dos mejor ?