alcachofas con jamon.

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

Creador: Sonia Campos

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
si no quieres limpiar y pelar las alcachofas se pueden usar las congeladas que vienen listas para usar.

Descripción:

otra manera de comer alcachofas.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de alcachofas
- 150g de jjamon serrano aprox 150g .
- - Aceite - Sal
- 1 puñado de perejil

Preparación:

Paso 1

poner en un bol agua y perejil y una vez limpiamos las alcachofas ,las cotrtamos a laminas y las ponemos en el agua con el perejil para que no se oscurezcan, mientras troceamos el jamon y reserbamos,en una sarten ponemos un chorro bueno de aceite cuando este caliente ponemos las alcachofas y la sal tapamos y vajamos el fuego al minimo y dejamos hasta que las alcachofas esten tiernas,unos 15-20 min una vez tiernas quitamos el esceso de aceite ,apagamos el fuego y añadimos el jamon picado y mezclamos para que suelte toda suesencia .el jamon no hay que cocinarlo o se pondra correoso ,con el calor de las alcachofas es suficiente para que deje su sabor.