# alcachofas con jamon.

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

**Creador:** Sonia Campos **Recetizador:** Luisa Jimenez R

**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.