alcachofas con mantilla



Creador: karmela



Tiempo: 15 minutos Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

rehogar la cebolla en trocitos pequeños cuando este doradita añadir las alchachofas escurridas y el jamon dar un hervor y poner en el plato.En la aceite que queda en la sarten hacer una tortilla francesa y poner por encima

Ingredientes para 1 persona:

- una lata corazones alcachofas
- una cebolla pequeñita
- 1 o 2 lonchas de jamon cocido
- -1 Huevo
- · Aceite y sal

Preparación:

Paso 1

se puede hacer con jamon serrano o con beicon