Alcachofas al horno con jamón y huevo duro

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

Creador: Flor Roja



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

El truco de esta receta:
En lugar de jamón y huevo puedes optar por otros ingredientes para rellenar las alcachofas, como anchoas, le darán un toque diferente.

Descripción:

Hoy vamos a elaborar una sabrosísima receta muy completa desde el punto de vista tradicional

Ingredientes para 6 personas :

- 12 alcachofas
- 200 gr. de jamón
- .- 1 Huevo.
- piñones
- 1 diente de ajo, pimentón,
- pan rallado, aceite de oliva y sal.

Preparación:

Paso 1

Comenzamos limpiando bien las alcachofas. Les quitamos las hojas exteriores. Ahora, una vez limpias, las regamos con un buen chorreón de aceite de oliva. Picamos el jamón y cocemos el huevo duro. Cuando esté bien cocido, lo picamos. En un bol mezclamos el jamón con el huevo picado, agregamos una pizca de pimentón y unos piñones previamente machacados. Agregamos también los ajos picados. Ahora, salpimentamos las alcachofas y las rellenamos con la mezcla anterior. Colocamos en una bandeja de horno y espolvoreamos un poco de pan rallado. Horneamos unos 20 minutos a 160 grados .