

**Creador:** karmela **Recetizador:** Olguita



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

picar los ajos finitos y poner a rehogar cuando va cogiendo color echar las alcachofas y el pimenton juntos dar un hervor con cuidado no se reque me el pimenton rapidamente el chorro de vino y listo

## Ingredientes para 4 personas :

- 3 botes de alcachofas
- , aceite de oliva y sal.
- 3 o 4 Dientes de ajo
- 1 cuchara grande pimenton dulce
- 1 chorrito de vino blanco

## Preparación:

### Paso 1

el pimenton puedes echarlo picante a tu gusto