alcachofas al pimenton

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

Creador: karmela



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 re queme 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