

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 KL. de ALCACHOFAS
- UNA REBANADA DE PAN
- 1 PUÑADITO de NUECES O ALMENDRAS
- 3 DIENTES de AJOS
- 1 GUINDILLA DE CALLENA
- 1 UNIDAD de CEBOLLA PICADITA
- CUCHARADITA de PITMENTÓN MOLIDO
- ACEITE
- PARA CUBRIR LAS ALCACHOFAS de VINO Y AGUA

## Preparación:

### Paso 1

Programamos la chef en menú plancha a máxima potencia con la tapa abierta, ponemos el aceite, freímos el pan y lo sacamos, freímos las almendras junto con los ajos, en el mismo aceite sofreímos la cebolla, cuando este tierna añadimos el jamón cuando este un poco dorado añadimos el agua y el vino dejamos que que hieva unos minutos, en el vaso de la batidora ponemos los ingredientes que teníamos reservados y la cebolla con el vino y el agua lo trituramos todo, rehogamos una cucharadita de pimentón molido y seguidamente vertemos el majado y las alcachofas limpias y cotadas en cuartos y la guindilla, programamos menú guisos siete minutos a potencia número 1. Cuando halla terminado rectificamos de sal, teniendo en cuenta que el jamón al ir frito y triturado resulta bastante sabroso.