



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS



Alcachofas con Jamón

Alcachofas con Jamón

4 Personas

Ingredientes:

1 kg de alcachofas Abordo
2 Lonchas de jamón no muy finas
100 g de cebolla picada Abordo
100 g de ajo picado Abordo
Zanahoria Abordo
Aceite Abordo
Sal
Vino blanco
Limón

*duración aprox.
45 min.*

Modo de Preparación:

Frotar los corazones de las alcachofas con medio limón y echarlos en agua hirviendo con sal y otro chorrito de limón.

Después de hervir durante 10 minutos, escurrir. Poner en una cazuela grande 4 cucharadas de aceite y añadirle la cebolla, la zanahoria y el ajo picado. Sofreír durante unos minutos.

Incorporar al sofrito el jamón cortado en dados, darle vueltas y echar las alcachofas, la sal, medio vaso de vino blanco y medio de agua. Cocer a fuego lento 15 minutos y servir caliente.



C-24125

ATENCIÓN AL CLIENTE: 901 100 151