ALCACHOFAS AL JAMÓN

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

Creador: MARIBEL

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
- CUCHARADITAA 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 sofreímosos 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 alcochofas limpias y cotadas en cuartos y la guindilla, programos menú guisos siete minutos a potencia número 1. Cuando halla terminado rectificamos de sal, teniendo en cuenta que el jamón al ir frito y truturado resulta bastante sabroso.