

Alcachofas con jamón y cebolla

Ingredientes

12 alcachofas frescas.
100 gr de jamón serrano en tacos.
1 cebolla.
2 dientes de ajo.
1 cucharada sopera de zumo de limón.
Aceite de oliva, sal y pimienta

Preparación

Limpiar las alcachofas. Quita las hojas más exteriores y duras, hasta llegar a esas que están un poquito más amarillas y suaves. Pela (lo ideal es con un pella patatas) el rabo, y por último corta el extremo inferior de la alcachofa. Ponerlas en un bol lleno de agua con el zumo de limón, para evitar que se oxiden.

Poner una olla con abundante agua a fuego fuerte, y cuando empiece a hervir, ve partiendo las alcachofas en cuartos y échelas a la olla.

Baja un poco el fuego (aunque el agua debe seguir hirviendo) y deja que se cocinen unos 15 minutos.

Mientras, pela la cebolla y córtala finita. Pela también los ajos y córtalos en rodajas. Saltéalos en una sartén con un poco de aceite y sal durante unos minutos a fuego medio-fuerte, hasta que veas que se doran ligeramente.

Salteando cebolla y ajos

Incorpora el jamón y deja que se cocine todo junto un par de minutos más. Reserva.

Cuando las alcachofas estén listas, escúrrelas.

En la sartén que estábamos utilizando, echa un chorrito de aceite y ve poniendo las alcachofas, salteándolas a fuego fuerte para que se doren un poquitín, apenas 2-3 minutos. Salpimiéntalas a tu gusto, aunque cuidado con la sal porque después vendrá el jamón y aportará bastante sal.

Saltear las alcachofas con el jamón, la cebolla y los ajos

Lo podemos acompañar con un poco de tomate cherry y un hermoso huevo capero frito con en la foto.