




ALCACHOFAS CON HUEVO Y TOMATE

Ingredientes

- Alcachofa de Tudela entera Dantza 
- Tomate troceado Dantza 
- 1 huevo
- 1 cebolla pequeña
- 2 dientes de ajo
- 1 puerro
- 1 pastilla de caldo de verdura
- Aceite Arbequina Dantza 
- Sal
- Pimienta molida
- Vino blanco
- Agua



Preparación

1. En un cazo añadimos agua y, cuando comience a hervir introducimos el huevo. Dejamos cocer 10 minutos, lo pasamos por agua fría para cortar la cocción y reservamos.
2. Pelamos y picamos la cebolla, los dientes de ajo y el puerro bien finito y las añadimos a una sartén grande con un poco de aceite Arbequina Dantza a fuego medio.
3. Cuando ablanden las verduras abrimos el bote de Tomate troceado Dantza, lo añadimos a la sartén y dejamos cocinar unos minutos.
4. Mientras tanto, calentamos dos dedos de agua en el microondas y diluimos la pastilla de caldo de verduras en el agua caliente. Lo añadimos a la sartén y removemos bien.
5. Incorporamos un chorrito de vino blanco, removemos y dejamos un par de minutos a que se integre la salsa.
6. Abrimos y escurrimos las Alcachofas de Tudela enteras Dantza y las troceamos en cuartos. Ponemos las alcachofas en la sartén, añadimos un poquito de sal y pimienta, tapamos y dejamos cocinar a fuego lento 15-20 minutos.
7. Pelamos y troceamos el huevo duro y lo repartimos por encima de las alcachofas. Mezclamos con cuidado ... ¡Y listo! Ya podemos disfrutar de este delicioso guiso.