

ALCACHOFAS CON JAMÓN AL VINO BLANCO

Ingredientes

- Corazones de Alcachofa de Dantza V720 (en mitades) **i**
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla
- 100ml vino blanco
- Tacos de jamón serrano
- Aceite Arbequina Dantza **i**
- Sal
- Pimienta



Preparación

1. Abrimos el bote de corazones de alcachofa Dantza en mitades, sacamos las alcachofas con cuidado y reservamos el agua que lleva.
2. Ponemos una sartén con un chorro de aceite Arbequina Dantza a fuego medio y cocinamos las alcachofas un par de minutos por cada lado. Retiramos en un plato y reservamos.
3. Picamos muy finito el ajo y la cebolla.
4. En la misma sartén añadimos un poco más de aceite y cocinamos la cebolla un par de minutos añadiéndole una pizca de sal para que ablande. Seguido le añadimos el ajo y lo tenemos un par de minutos más.
5. Añadimos los tacos de jamón para que se mezclen con la cebolla y el ajo durante un minuto y vertemos el vino blanco que dejaremos reducir durante 2 minutos más.
6. Incorporamos las mitades de alcachofa y dejamos que se cocinen con cuidado de no romperlas. Vertemos poco a poco el agua de la conserva al gusto para que nos quede la cantidad de salsa deseada.
7. Añadimos pimienta molida, dejamos cocinar durante aproximadamente 5 minutos más a fuego suave y... ¡ya podemos disfrutar de estas Alcachofas con jamón al vino blanco preparadas en un tiempo récord!