

GUISO DE ALCACHOFAS CON ALMEJAS, GULAS Y GAMBAS

Ingredientes

- Corazones Alcachofa de Tudela Dantza **i**
- 200g de gulas
- 200g de almejas
- 200g de gambas peladas
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla pequeña
- Aceite Arbequina Dantza **i**
- 1 vaso de caldo de verdura
- 1/2 vaso de vino blanco
- Perejil fresco
- Sal



Preparación

1. Abrimos el bote de Corazones de alcachofas de Tudela Dantza, enjuagamos y escurrimos bien.
2. Picamos la cebolla bien finita y laminamos los ajos.
3. En una olla a fuego bajo añadimos un buen chorro de aceite Arbequina Dantza y agregamos la cebolla y el ajo que rehogaremos hasta que se doren.
4. Añadimos el vino blanco y subimos la potencia del fuego para que se evapore el alcohol.
5. Agregamos el caldo de verdura y dejamos cocinar todo unos 5 minutos.
6. Añadimos las gulas, las gambas, las almejas y las alcachofas de Tudela Dantza.
7. Ponemos sal a nuestro gusto y dejamos cocinar 5 minutos hasta que se abran las almejas.
8. Servimos bien caliente, decoramos con un poco de perejil fresco picado ¡Y listo! Ya podemos disfrutar de esta deliciosa receta de alcachofas con un estilo marinero.