

## ALCACHOFAS DE TUDELA CON ALMENDRAS

### Ingredientes

- 1 bote de Corazones de Alcachofa de Tudela V720 Dantza ⓘ
- 1 cebolla
- 1 puñado de almendras tostadas
- 1 copa de vino dulce (tipo moscatel/PX)
- Aceite Arbequina Dantza ⓘ
- Sal
- Pimienta
- Perejil



### Preparación

1. Abrimos el bote de Alcachofas de Tudela Dantza y escurrimos bien.
2. Picamos la cebolla finita.
3. Troceamos las almendras a cuchillo para que queden con textura.
4. En una sartén, ponemos un chorro de Aceite Arbequina Dantza y pochamos la cebolla con una pizca de sal a fuego medio hasta que empiece a dorarse.
5. Añadimos las alcachofas de Tudela Dantza escurridas y las almendras picadas. Damos unas vueltas durante 1-2 min.
6. Vertemos la copa de vino dulce y cocinamos a fuego suave durante 10 min, para que reduzca y se ligue el conjunto.
7. Salpimentamos al gusto, añadimos el perejil picado, mezclamos 30 segundos y apagamos el fuego.
8. Servimos caliente, rematamos con un poco más de perejil por encima y... ¡Ya podemos disfrutar de esta receta tan deliciosa y saludable!