



INGREDIENTES:

- 1 bolsa de alcachofas congeladas (ya van limpias y cortadas)
- 1 cebolla (unos 150 ó 170 gramos)
- 6 ó 7 dientes de ajo
- 1 kilo de alcachofas frescas (600 gramos después de cortadas y limpias)
- ½ limón para blanquearlas si son frescas)
- 100 gramos de aceite de oliva
- 1 cucharadita de pan rallado (opcional)
- 1 pelín de sal
- pimienta negra en polvo
- unas hebritas de azafrán (yo no le pongo)
- una hebrita de hierbabuena
- 100 gramos de jamón ibérico a taquitos (yo pongo las cajitas que ya viene cortado pequeño)
- 200 gramos de vino blanco
- 200 gramos de agua



Tita Lola

ELABORACION: Se trituran las alcachofas (todo el bledo) en el vaso de la Thermomix y se cuece a 100°C durante 5 minutos. Se agregan los trozos de jamon y se cocina a 100°C durante 5 minutos más.



Tita Lola



Tita Lola



Tita Lola



Tita Lola



Tita Lola