



Alcachofas con jamón y cebolla

Para 4 personas

12 alcachofas frescas.
100 gr de jamón serrano en tacos.
1 cebolla.
2 dientes de ajo.
1 cucharada sopera de zumo de limón.
Aceite de oliva, sal y pimienta negra recién molida.

1- Limpiamos las alcachofas. Quitamos las hojas duras hasta llegar a las más tiernas y amarillentas. Cortamos los extremos. Las partimos por la mitad o en cuartos y las ponemos en un bol con agua y zumo de limón para que no se oxiden.

2- Ponemos las alcachofas en agua hirviendo con sal 15 minutos.

3- Partimos la cebolla en juliana y los ajos en láminas. Los ponemos en una sartén con aceite, salamos (teniendo en cuenta que se añadirá el jamón) y cocinamos hasta que estén dorados.

4- Añadimos el jamón cortado en láminas y cocinamos. Reservamos.

5- Cuando las alcachofas estén tiernas, las escurrimos y ponemos un chorrito de aceite en la sartén y las salteamos.

6- Incorporamos la cebolla, el ajo y el jamón. Mezclamos para que se junten los sabores y listo.