



Alcachofas con cecina

Descripci3n

default watermark



Esta receta la vi por casualidad en un programa de televisión, la he «tuneado» a mi gusto y ha resultado una receta riquísima y muy sencilla de hacer.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 12 alcachofas con su tallo.
- 3-4 lonchas no muy grandes de cecina de vaca.
- 4-5 cucharadas soperas de salsa de tomate natural.
- 1 cebolla pequeña.
- 1 diente de ajo mediano.
- 200 gr de setas variadas.
- Aceite de oliva, sal, perejil.

Preparación:

Limpiamos las alcachofas de hojas duras. Retiramos el tallo que pelamos y cocemos todo en una olla rápida con agua y sal, durante 8 minutos a partir del vapor.

default watermark



Pasado el tiempo, retiramos del fuego y cuando podamos abrimos la olla. Escurrimos todo y reservamos un poco de líquido por si lo necesitamos (como un tazón de desayuno).

Limpiamos la cebolla y el ajo, picamos finamente y reservamos.

Troceamos finamente la cecina y reservamos.



Limpiamos y troceamos las setas variadas y reservamos.

En una cazuela baja y ancha, vertemos un chorro de aceite de oliva y pochamos la cebolla y el ajo, removemos y dejamos cocer hasta que la cebolla se ablande. Incorporamos la cecina , seguimos mezclando un par de minutos.





Añadimos las setas, removemos y dejamos que las setas se cuezan. Una vez cocidas echamos la salsa de tomate y dejamos que reduzca unos minutos.





Integramos las alcachofas al guiso, dejamos que se mezclen los sabores unos 5 minutos, retiramos del fuego y espolvoreamos un poco de perejil.

Â¡A disfrutar de Ã©ste manjar de dioses!



Consejo: Resulta una receta deliciosa y que podemos preparar con antelación. No abusaremos de la cecina, es fuerte y le da un sabor intenso al plato. No he añadido líquido de cocido al guiso, no me parecía necesario. En cuanto a la cantidad de sal, sólo lleva la de la cocido de las alcachofas y la que aporta la cecina.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: [instagram.com/_masgpostres](https://www.instagram.com/_masgpostres)

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Carnes
2. Recetas sin horno
3. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

marzo 13, 2019

Autor

admin

default watermark