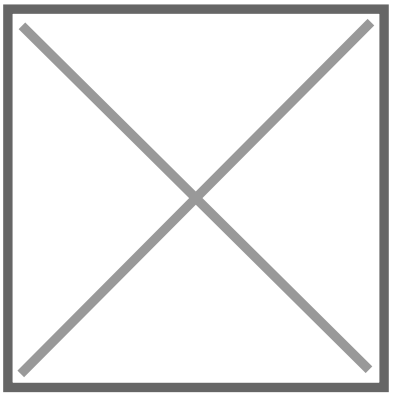


Alcachofas con patatas y guisantes

DescripciÃ³n

default watermark

alcachofas-con-patatas-y-guisantes-4

Una de esas recetas de Internet que merece la pena hacer. La podemos guisar en cazuela convencional o en olla a presiÃ³n.

Ingredientes: **(Para cuatro personas).**

- 1 patata grande.
- 650 gr de alcachofas. Yo he puesto de las de Mercadona congeladas, paquete y medio de las *corazones alcachofa*.
- 200 gr de guisantes. De los de Mercadona congelados.
- 1/2 cebolla grande.
- 2 dientes de ajo grandes.
- 1 hoja de laurel .
- 3 lonchas de jamÃ³n curado. O jamÃ³n en taquitos. La cantidad a vuestro gusto.
- 1 vaso de caldo de verduras.
- Ã•dem de agua.
- Aceite de oliva, sal, pimienta molida, perejil picado.

PreparaciÃ³n:

Lavamos la cebolla y el ajo, picamos y reservamos.

Pelamos y cascamos las patatas, reservamos.

En una cazuela ponemos un chorro de aceite de oliva, calentamos y echamos la cebolla y los ajos.

alcachofas-con-patatas-y-guisantes-1

Pochamos, aÃ±adimos el jamÃ³n, removemos, no lo dejamos mucho porque se sala y se seca. Incorporamos las patatas, las alcachofas y los guisantes, salpimentamos todo. Removemos y vertemos el caldo, mezclamos. Vamos aÃ±adiendo el agua, hasta la cantidad deseada, no es necesario que cubra el guiso.

alcachofas-con-patatas-y-guisantes-2 alcachofas-con-patatas-y-guisantes-3

default watermark

Tapamos la olla y dejamos cocer a fuego lento, moviendo la cazuela a menudo en vaivÃ©n para que la patata engorde la salsa. Si lo hacemos en cazuela convencional tardarÃ¡ unos 40-45 minutos, si es en olla exprÃ©s lo tendremos en 10 o 15 minutos.

El aspecto es bueno, pero los hechosâ?¦

alcachofas-con-patatas-y-guisantes-5

Consejo: Es una pena pero este guiso con la patata no lo podemos hacer con antelaciÃ³n, porque la patata no queda bien.

VisÃtanos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en Â«SuscrÃbeteÂ» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu mÃ³vil.

CategorÃa

1. Verduras hortalizas y legumbres

default watermark

Fecha de creaciÃ³n
febrero 23, 2017
Autor
admin