



<https://www.mepillasquisando.com>



ALCACHOFAS A LA NAVARRA



INGREDIENTES:

- 1 kg. De Alcachofas.
- 100 gr. De Jamón.
- 3 Cucharadas de Aceite de oliva
- 1 Cucharada de Harina de Trigo.
- 2 Dientes de Ajo.
- Sal y Pimienta molida.

ELABORACIÓN:

Limpiamos las alcachofas dejándole el tallo. Las partimos por la mitad y las pasamos a un bol con agua y limón. La ponemos en una olla rápida cubiertas de agua y cocemos durante 10 minutos desde que pita la olla. Una vez cocidas reservamos. Colamos el caldo y reservamos. En una sartén sofreímos los ajos laminados. Cuando estén a punto añadimos el jamón y la harina, mareamos la harina hasta tostarla y añadimos parte del agua de haberlas cocido, salpimentamos. Una vez que esté todo bien mezclado lo vertemos sobre las alcachofas, dejamos que cueza a fuego lento 10 minutos. Un buen acompañamiento para una carne.

<https://www.mepillasquisando.com>