



<https://www.mepillasquisando.com>



ALCACHOFAS RELLENAS Y PAPAS ASADAS



INGREDIENTES:

- 12 Alcachofas.
- ½ K. de carne picada de cerdo y ternera.
- 6 Lonchas de Jamón serrano.
- 1 Cebolla.
- 4 Dientes de Ajo.
- Perejil.
- 1 Huevo.
- Sal y Pimienta molida.
- Pan rallado.
- Harina.
- Aceite de oliva
- 8 Patatas medianas.

ELABORACIÓN:

El día de antes, aderezamos la carne con el jamón, el perejil, el ajo la cebolla. Todo muy picadito, a continuación batimos el huevo y lo añadimos junto con el pan rallado. Limpiamos las alcachofas y las cocemos, le cortamos el tallo, que también cocemos y aplanamos la base, reservamos. En una cazuela con aceite mareamos la carne, añadimos los corazones de las alcachofas picaditos, salpimentamos y con ella vamos rellenando las alcachofas, pasamos el relleno de las alcachofas por harina y sofreímos un poco por la carne para que no se salga, reservamos. Precalentamos el horno a 200º y asamos las patatas. Cuando les falte un poco metemos también las alcachofas. Servimos caliente, y si se desea se pueden acompañar con un poco de ali oli.

<https://www.mepillasquisando.com>