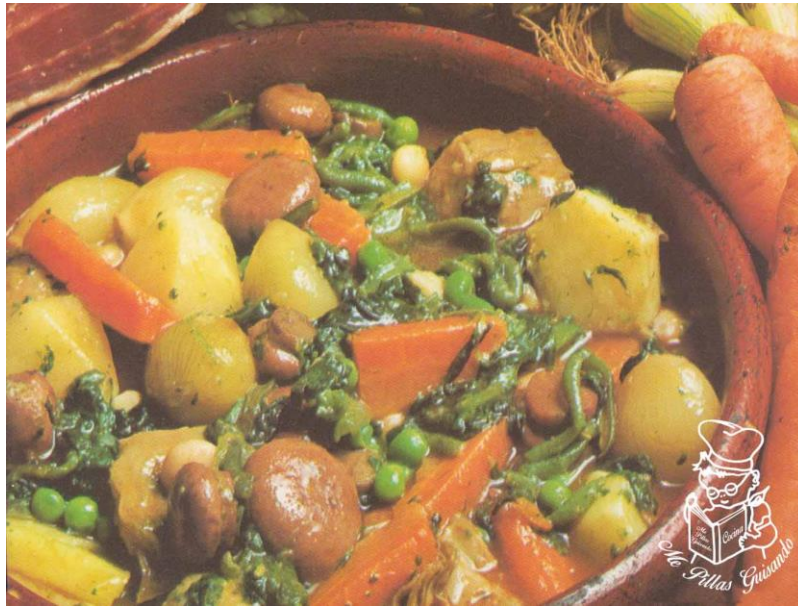




<https://www.mepillasquisando.com>



VERDURAS TEMPRANAS



INGREDIENTES:

200 gr. de Patatas pequeñas.
150 gr. de Cebollas pequeñas.
200 gr. de Guisantes frescos.
200 gr. de Zanahorias.
150 gr. de Judías verdes.
4 Alcachofas.
200 gr. de Tomates maduros.
1 Vasito de Vino blanco.
100 gr de Jamón.
2 Dientes de Ajo.
Sal, Tomillo, Aceite, atadillo de hierbas.
Caldo de verdura.

ELABORACIÓN:

Limpiamos las alcachofas y las cortamos en cuatro partes, las ponemos a hervir con agua y unas gotas de zumo de limón durante 5 minutos. En una cacerola ancha puesta al fuego con el aceite, freímos los dientes de ajo. En cuanto tomen color, los sacamos y en el mismo aceite rehogamos el jamón cortado en cuadritos, las cebollas peladas y picadas, las alcachofas bien escurridas, las zanahorias peladas y cortadas y el atadillo de hierbas. Rehogamos el conjunto y removemos de vez en cuando. Incorporamos los tomates pelados y picados y continuamos la cocción hasta que el líquido de los tomates se haya reducido. Incorporamos el vino y continuamos la cocción durante unos minutos con la cacerola tapada. A continuación agregamos las patatas peladas y enteras, los guisantes, las judías verdes y algo de caldo hasta cubrir las verduras y dejamos cocer a fuego suave hasta que queden tiernas, sazonándolas con sal y algo de pimienta. Terminado el guiso, éste debe resultar un poquito caldoso.

<https://www.mepillasquisando.com>