

ALCACHOFAS A LA MONTILLANA

Ingredientes

- 12 unidades Alcachofas
- Aceite de oliva
- 150 gr cebolla
- 100 gr jamón serrano
- 100 gr tomate natural
- 1 copa Vino montilla
- Hierba buena o perejil

Elaboración

- Limpiamos cortamos y blanqueamos las alcachofas en un caldo blanco 1
- En aceite de oliva, freímos cebolla cortada en juliana, añadimos unos trozos de jamón serrano, tomate natural, pelado y cortado en trozos, cuando ha hervido añadimos las alcachofas y un chorrito de vino añadimos la hierba buena o el perejil picado y apartamos cuando el conjunto esté en su punto.

CALDO BLANCO PARA COCCIÓN DE HORTALIZAS

Su composición es agua, zumo de limón, algo de harina, sal y aceite, la mezcla se hace en frío y las hortalizas se agregan conforme se pelan para que no se pongan negras. Es el único tipo de verduras que empieza su cocción en agua fría.