

Revuelto de alcachofas con jamón

[Volver atrás](#)

Uno de los mejores platos que podemos hacer con estas verduras es esta receta de alcachofas con jamón, un plato en el que combinamos la cocción y la plancha para conseguir unas alcachofas perfectas.

Ingredientes

- Alcachofa: 4
- Cebolla: 1
- Diente de ajo: 1
- Jamón ibérico en tacos: 50 g
- Aceite de oliva virgen extra
- Vino blanco: 15 ml
- Sal al gusto
- Caldo de cocción de las alcachofas: 15 ml

Hacer revuelto de alcachofas con jamón

1. Preparación de las alcachofas: Iremos quitando las hojas, hasta dejar el corazón al descubierto y cortaremos las puntas. El rabo también lo pelaremos, es muy carnoso y cortaremos por la mitad las alcachofas ya peladas. En una olla pondremos abundante agua, sal y una gota de aceite de oliva. Cuando rompa a hervir pondremos las alcachofas y dejamos cocer unos 15-20 minutos. Pasado ese tiempo, las sacamos.
2. En una sartén con aceite de oliva sofreímos la cebolla cortada a dados.
3. Cuando esté listo, se echan las alcachofas y dejamos hasta que pierda todo el agua que sueltan y se sofrían.
4. Agregamos el jamón en tiras y le damos una vuelta.
5. Añadimos el huevo.
6. Se remueve todo hasta que cuaje.
7. Añadir sal al gusto y ya tenemos nuestro revuelto.