

PLATOS PRINCIPALES

Alcachofas con jamón y queso parmesano al vino dulce

2 raciones · 297 kcal

Ingredientes

- 1 bote de alcachofas
- 2 ajos
- Jamón serrano
- Queso parmesano
- Aceite de oliva
- Vino dulce tipo pedro ximénez
- Sal y pimienta molida

POR RACIÓN

Proteínas	18 g
Grasas	16 g
Hidratos	16 g
Fibra	4,3 g

Elaboración

1. Troceamos los ajos finamente y los ponemos a freír a fuego lento en una sartén con aceite
2. Pasados unos minutos añadimos las alcachofas del bote (sin el líquido)
3. Removemos y añadimos el jamón troceado en tiras. Le ponemos también un poco de sal y pimienta molida
4. Añadimos un chorreón de vino dulce y esperamos a que se consuma
5. Por último queso parmesano rallado

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta