

# Alcachofas a la montillana de Casa Montilla

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 2

## / Ingredientes

- 6 alcachofas en conserva
- 60 g de cecina de vaca ahumada loncheada
- 20 g de jamón picado
- ¼ cebolla
- 1 cucharada de maicena
- ½ vaso caldo concentrado de carne
- ½ vaso amontillado
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de hierbabuena fresca picada
- 1 cucharada de ralladura de limón

## / Preparación

En una sartén, poner unas cucharadas de aceite y rehogar las alcachofas durante unos minutos hasta que cojan temperatura. Añadir el jamón picado y dejar a fuego medio.

Elaborar una mezcla con la maicena, el amontillado y el caldo concentrado de carne. El objetivo es aportar más sabor y profundidad mientras se traba la salsa. Añadir la cantidad suficiente y dejar todo el conjunto en la sartén durante 3 minutos aproximadamente.

Terminamos el plato con la cecina loncheada, la hierbabuena y la ralladura de limón.