

ALCACHOFAS AL AJILLO



Ingredientes:

- ✓ 600 gr. de alcachofas en conserva
- ✓ 100 gr. de taquitos de jamón
- ✓ 6 dientes de ajo
- ✓ 100 ml. zumo de naranja
- ✓ 1 cebolla morada
- ✓ 100 gr. de huevas de merluza
- ✓ Aceite Sumum La Masía
- ✓ Aceite Clásico La Masía

Preparación:

- Paso 1** En una sartén, añadimos 1 vaso de Aceite Clásico La Masía. Cocinamos 6 dientes de ajo laminados a temperatura media 10 minutos. Apagamos el fuego y añadimos 100 ml. de zumo de naranja. Mezclamos bien y reservamos.
- Paso 2** En una sartén, añadimos 2 cdas. de Aceite Sumum La Masía y salteamos 600 gr. de alcachofas en conserva cortadas por la mitad y 100 gr. de taquitos de jamón. Reservamos.
- Paso 3** En un plato o fuente alargada, colocamos una cama alcachofas, la salsa de naranja, taquitos de jamón, los dientes de ajo cocinados, 1 cebolla morada cortada en juliana y 100 gr. de huevas de merluza cortadas en dados.



Notas: _____

