

Carxofes a la navarra

Una recepta clàssica a la manera de la meva mare amb un resultat espectacular i facilíssim. Amb olla pressió les teniu en 20 minuts. Bon profit, culinaris!



Racions: 4

Taula d'ingredients:

12 carxofa
2 ceba (de mida grossa)
100 g pernil salat
100 g pernil dolç
1 copa xerès
1 cullerada farina de blat
oli d'oliva verge extra
sal
pebre

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Pelar i triturar la ceba. Sofregir a l'olla pressió amb oli i una mica de sal PAS 2 / Mentrestant, netejar les carxofes traient la tija, les fulles i els pels de dins. Fer en vuit trossos i reservar. Si no es té la resta del plat a punt, guardar en aigua amb unes gotes de llimona PAS 3 / Afegir els dos pernills a l'olla i sofregir un parell de minuts PAS 4 / Abocar el xerès i reduir l'alcohol PAS 5 / Incorporar les carxofes i ofegar un parell de minuts. Salpebrar, afegir la farina i remenar. Coure una mica per treure el gust de cru a la farina

PAS 6 / Posar un dit d'aigua i coure a l'olla pressió 10 minuts a foc baix

Classificació per temps: Baix

Classificació per preu: Assequible

Classificació per dificultat: Normal

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/carxofes-la-navarra>