



CAZUELA DE ALCACHOFAS CON GUISANTES

Ingredientes

- 500 gr de guisantes tiernos
- 1 kg de alcachofas
- 4 cucharadas de tomate frito
- 1 diente de ajo
- ½ cebolla
- 1 rebanada de pan frito
- 50 gr de jamón serrano cortado en tacos
- Unos granos de pimienta
- ½ cucharadita de harina
- ¼ cucharadita de comino
- Sal
- 3 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 4 huevos

Preparación

- 1º.** Desgranar los guisantes y ponerlos a cocer en agua hirviendo durante 10 minutos. Colar y refrescar en agua fría.
- 2º.** Quitar las hojas a las alcachofas y dejar el sólo corazón. Ponerlas a cocer en una olla exprés, con un poco de agua y sal, el tiempo que tarda en subir la válvula de la olla. Retirar y guardar el caldo.
- 3º.** Freír el ajo entero en una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra. Reservar en un mortero. Freír una rebanada de pan en ese aceite, y poner en el mortero, junto a los cominos y un poco de pimienta. Hacer el majado machacando los ingredientes que tenemos en el mortero.
- 4º.** Picar la cebolla y freírla en una cazuela plana que se pueda meter en el horno, con el aceite de oliva virgen extra. Echar el jamón y dejar que se sofría un poco. Rehogar un poco de harina, añadir el tomate frito y dar unas vueltas.
- 5º.** Incorporar los guisantes, las alcachofas y el caldo de cocción de las alcachofas. La cantidad será la suficiente para cubrir las verduras por la mitad.
- 6º.** Cuando esté hirviendo 5 minutos, incorporar el majado al guiso. Dejar hervir unos minutos, hasta que veamos que la salsa reduce y espesa un poco. Echar los huevos en la cazuela con un poco de sal y dejar 3 minutos al fuego.
- 7º.** Precalentar el horno y poner el grill flojo y meter la cazuela más arriba de la mitad los últimos 4-5 minutos. Vigilar que la yema quede un poco cuajada pero no dura.

[FUENTE:WWW.WEBOSFRITOS.ES](http://WWW.WEBOSFRITOS.ES)