

## Alcachofas con jamón



### Para 4 personas

- 1 limón cortado por la mitad
- 750 gr. de alcachofas pequeñas
- 8 lonchas de jamón serrano picado
- 3 cucharadas de perejil fresco picado
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra recién molida
- Sal marina gruesa

Llenamos una cacerola con agua, exprimimos el limón e incorporamos el zumo, las mitades del limón y un poco de sal.

Cortamos los tallos de las alcachofas dejando más o menos 1 cm. Y retiramos las hojas externas hasta llegar a las tiernas del interior. Cortamos las alcachofas por la mitad a lo largo.

A medida que las preparamos, las introducimos en la cacerola con agua para evitar que se oxiden. Las llevamos a ebullición, bajamos el fuego y las cocemos unos 7 minutos, hasta que estén tiernas.

Seguidamente las sacamos y las escurrimos.

Calentamos el aceite en una sartén, añadimos las alcachofas con el corte hacia abajo y las freímos 5 minutos. Les damos la vuelta y las dejamos 2 minutos más. Añadimos el jamón y proseguimos la cocción otros 4 minutos, hasta que queden crujientes y doradas.

### ACABADO Y PRESENTACIÓN

Espolvoreamos con el perejil y la pimienta y servimos.