

Receta de Alcachofas con Huevos de Codorniz

21 Mar 2019



Hola a tod@s, hoy os dejo una receta estupenda para comer esta rica verdura que son las alcachofas, en esta ocasión las acompañamos con unos huevos de codorniz, os recomiendo que las preparéis porque quedan muy ricas estas **Alcachofas con Huevos de Codorniz**.

Ingredientes

- Alcachofas (diez o más, según comensales)
- Jamón (sobre 40 grs)
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Huevos de codorniz (diez o más, uno por alcachofa)
- Tomillo (una ramita)
- Aceite de oliva, Sal y Pimienta (al gusto)
- **Para la Vinagreta:**
- Escarola
- Hojas tiernas de alcachofa
- Pepinillos encurtidos
- Cebollitas encurtidas
- Lima o limón
- Aceite, Sal y Pimienta (al gusto)

Modo de Preparación

1. Limpiar bien las alcachofas dejando el corazón
2. Vaciar el centro y acabar de limpiar la pelusa para dejar espacio para el huevo
3. Cortar un poco la base para que se mantengan de pie
4. Reservar los corazones y las hojas del centro de las alcachofas en un bol con agua junto con los tallos de perejil para que no ennegrezcan
5. En una cacerola con aceite, rehogar un diente de ajo y un trozo entero de jamón
6. Cuando el jamón esté dorado añadir los corazones de la alcachofa, el tomillo y la cebolla cortada en dados pequeños
7. Salpimentar y añadir un poco de agua, tapar y dejar que se cocine durante unos 6 minutos
8. Poner un huevo en el interior de cada alcachofa y seguir cocinando hasta que la clara esté cuajada, unos 2 minutos aproximadamente
9. Preparar una ensalada con la escarola, las hojas tiernas de alcachofa, la cebollitas encurtidas y los

Alcachofas con Huevos de Codorniz

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

pepinillos y aliñar con sal, pimienta, unas gotas de lima o limón y aceite de oliva

10. Colocar en una fuente con la ensalada en el centro y alrededor las alcachofas con el huevo de codorniz en el interior
 11. Servir y....buen provecho!!!
-