

ALCACHOFAS, CREMA DE JAMÓN IBÉRICO, ÑOQUIS AL PESTO Y MIGAS



10 MINUTOS

Ingredientes:

Alcachofas

Crema de jamón ibérico

Ñoquis de calabaza

Pesto

Migas de ibéricos

Piñones

Chips de ajo

Instrucciones:

1. Saca las alcachofas y dóralas en una sartén a fuego fuerte con un chorro de aceite y sal. Cuando ya estén bien doradas colócalas en una bandeja de horno y resérvalas.
2. Echa el pesto en un cuenco y resérvalo.
3. Pon un cazo con agua y sal al fuego y cuando empiece a hervir echa los ñoquis. Cocínalos hasta que se les vea subir a la superficie. En ese momento sácalos y mézclalos en el cuenco del pesto con un poco de agua de la cocción hasta que se integre el agua y los ñoquis estén bien cubiertos. Resérvalos.
4. Limpia y seca bien el cazo y vierte la salsa de jamón ibérico. Reserva
5. Abre las bolsas de las migas, los piñones y los chips de ajo.
6. Con todo listo, mete las alcachofas en el horno a 180°C unos 3 o 4 minutos. Calienta la salsa y échala en el plato de presentación. Saca las alcachofas con cuidado y colócalas en el plato de forma armoniosa, con algo de altura
7. Calienta unos 20 segundos los ñoquis en el microondas, mézclalo y ponlos también en el plato de presentación alrededor de las alcachofas
8. A continuación echa las migas, luego los piñones y por último los chips de ajo. Acáballo con un chorro de aceite de oliva virgen extra.

Bon appétit!