Alcachofas salteadas con jamón, rebollones y berberechos

Dificultad:
fácil
Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

(para 4 personas)

- 5 rebollones de temporada
- 5 alcachofas
- 5 berberechos
- 3 láminas de jamón
- Perejil
- 2 limones
- 1 hoja de laurel
- Pimienta en grano

/ Preparación

Elaboración

- Limpiar las alcachofas de sus capas exteriores, poner en agua con limón y perejil para evitar oxidación y cortar en cuartos.

- Poner los berberechos al vapor con un poco de agua, limón, hoja de laurel y algunos granos de pimienta.

- Pelar, cortar y lavar los rebollones.

- Una vez escurridas las alcachofas, saltearlas junto a los rebollones.

- Cuando estén en su punto tras unos minutos, añadir las laminas de jamón y remover para entremezclar los sabores.

- Emplatar el salteado, incorporando sobre ello los berberechos.