

RESTAURANTE BAKARTXO

ALCACHOFAS CON HUEVOS ESTRELLADOS

- Tres alcachofas por persona, hay que cogerlas que tengan las hojas muy apretadas.
- Un huevo por persona.
- Jamón serrano en tacos pequeños (optativo).
- Aceite de oliva, pimientos recién molidas.

Quitar todas las hojas de la alcachofa hasta que quede solo los corazones, cortarlos todos en rodajas muy finas y echarles un poco de limón para que no se pongan negros.

Preparar una sartén con un poco de aceite de oliva, echar las laminas de las alcachofas, salpimentar y rehogar muy despacio para que no se quemen hasta que estén tiernas.

Si quiere añadir jamón serrano este es el momento para hacerlo, si se pone al principio se secará y salará en exceso.

En una sartén aparte con bastante aceite de oliva muy caliente, se fríen uno a uno los huevos muy poco tiempo.

Se colocan los huevos encima de las alcachofas y, en el momento de servir se cortan toscamente los huevos.