

ALCACHOFAS CON JAMON EN TORTILLA estilo ORNOSA

Autor luorpa
domingo, 18 de enero de 2009

ALCACHOFAS CON JAMON EN TORTILLA estilo ORNOSA INGREDIENTES PARA SEIS PERSONAS -12 Alcachofas que estén llenas. Para ello apretarlas , ya que si están fofas o blandas y no tienen el cogollo apretado , no valen. La época de las alcachofas va desde finales de octubre hasta últimos de Abril; fuera de este tiempo raramente están bien. -12 Huevos frescos-Aceite de oliva virgen extra-Sal PREPARACION 1º Preparamos las alcachofas de la siguiente manera : Quitamos las primeras hojas de color verde , que están muy duras y cuando lleguemos a las hojas blancas cortamos el rabo de la alcachofa al ras y cortamos también un centímetro mas o menos de la parte de las hojas. Con ello hemos conseguido que nos quede el cogollo o sea lo más tierno de la alcachofa. 2º Ahora cortamos cada alcachofa en seis trozos . Hay que cortarlas por la mitad (desde el rabo a la copa) y luego en la misma forma hacer tres gajos de cada mitad. 3º En una sartén grande con abundante aceite de oliva metemos las alcachofas cortadas y dejamos que se hagan a fuego lento con la sartén tapada y revisamos frecuentemente para que no se nos quemen. Deben de cocer "chup..chup" para que se hagan y hay que darles la vuelta para que no se quemen. Es muy importante que no se quemen. 4º Una vez hechas las alcachofas , con un tenedor las aplastamos y así quedarán blanditas para hacer la tortilla . 5º Batimos los huevos bien batidos y los mezclamos con las alcachofas que tenemos preparadas y salamos al gusto. 6º Para hacer la tortilla (podemos hacer una grande o también podemos hacer tortillas individuales , en cuyo caso emplearemos dos huevos por persona y la sexta parte de la alcachofa cocina para cada tortilla) . 7º Procedemos de la siguiente manera: a) Ponemos una sartén en el fuego con un poco de aceite del que nos ha sobrado en la sartén de freír las alcachofas , solo un poco de aceite , podríamos concluir que solamente mojando el fondo de la sartén. b) Después hacemos la tortilla , cual si se tratara de cualquier otro tipo de tortilla. c) Hay que procurar que la tortilla quede hecha por ambos lados y que quede muy jugosa por dentro ; esto último solo se consigue si el cocinero tiene la paciencia y la habilidad necesaria para darle la vuelta a la tortilla , cuando todavía no está cuajada del todo por dentro y sabe tener la precaución de que el mejunje no se le caiga y no le queme las manos. Deliciosa receta de nuestra abuela Magdalena Luis Ornosa i Pamieswww.luisornosa@hotmail.com