

Alcachofas y judías con salsa romesco

Posted on **January 01,1970** by **hiulitscuisine**

Ingredientes:

(para 2 personas)

- 4 alcachofas
- 400 g de judías blancas
- 1 cucharada de [salsa romesco](#) (*o al gusto*)

Tiempo de preparación:

- 20 min

Preparación:

1. Pelar las alcachofas (*quitar las hojas exteriores*) hasta llegar a las hojas más claras.
2. Cortar las puntas de las hojas y dejar sólo "el corazón". Cortar en 6 partes.
3. En una sartén con aceite, sofreír las alcachofas.
4. Añadir las judías blancas y la [salsa romesco](#) y terminar de sofreír.

Nota:

- Aquí tenéis la receta casera de la [salsa romesco](#), y con [video](#) incluido!

Posted in:Cocina Tradicional,Platos Principales,Recetas | Tagged:Alcachofa,Judías (alubias),Salsa Romesco |
With 0 comments