

Carxofes i mongetes amb salsa romesco

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

Ingredients:

(per a 2 persones)

- 4 carxofes
- 400 g de mongetes blanques
- 1 cullerada de [salsa romesco](#) (o al gust)

Temps de preparació:

- 20 min

Preparació:

1. Pelar les carxofes (*treure les fulles exteriors*) fins a arribar a les fulles més clares.
2. Tallar les puntes de les fulles i deixar només "el cor". Tallar en 6 parts.
3. En una paella amb oli, sofregir les carxofes.
4. Afegir les mongetes blanques i la [salsa romesco](#) i acabar de sofregir.

Nota:

- Aquí teniu la recepta casolana de la [salsa de romesco](#), i amb [vídeo](#) inclòs!

Posted in: Cuina Tradicional, Plats Principals, Receptes | Tagged: Carxofa, Mongetes, Salsa Romesco | With 0 comments