

## ALCACHOFAS A LA NAPOLITANA

**Ingredientes** para 4 pax.

8 alcachofas	perejil
2 dientes de ajo	1 limón
alcaparras	aceite
100 g aceitunas verdes	pimienta

### Preparación

Picar las aceitunas (quitar hueso si necesario)  
Limpiar y cortar en trozos las alcachofas.

En una cazuela, calentar cuatro cucharadas soperas de aceite.  
Sofreír los ajos hasta que doren. Retirar y desechar.  
Agregar las alcachofas y freír a fuego vivo durante cinco minutos.

Añadir las alcaparras, las aceitunas picadas, el perejil picado, una pizca de pimienta y 150 ml de agua tibia. Mezclar todo.  
Tapar la cacerola. Bajar el fuego y cocer durante 20 min.

Pasado el tiempo, destapar y, a fuego vivo, dejar que reduzca el líquido.  
Servir con unas gotas de limón por encima.