**ALCACHOFAS A LA MONTILLANA**

1 kg de alcachofas frescas.

0,05 kg de ajos morados.

0,15 kg de cebolla

0,10 kg de jamón en pizquitos

0,10 l de aceite de oliva

0,20 l de vino D.0 Montilla-Moriles

0,005 kg limón en rodajas o perejil

0,030 kg de sal

0,020 kg maicena

Agua

Azafrán en hebra

Laurel

Pimienta negra

Limpiamos y deshojamos las alcachofas para dejar el corazón despejado. Las frotamos con medio limón y las ponemos a cocer en agua con sal. Después las escurrimos y reservamos. En una olla rehogamos y el ajo muy picado en aceite, laurel y pimienta. Una vez este pocho, incorporamos los corazones o centros de alcachofas, el azafrán y el vino blanco. Dejamos hervir hasta que el alcohol se haya evaporado. Si hiciera falta añadir más líquido utilizamos el agua de la cocción inicial. La maicena es para espesar el resultado final.

Emplatar y disfrutar de este manjar.