

## Pulпитos con alcachofas

### Ingredientes para 4 personas

- 2 alcachofas
- 500 gr pulpitos
- Aceite de oliva virgen
- 1 vaso de agua
- Sal

### Preparación

- Pelar las alcachofas y cortarlas en ocho trozos cada una.
- Poner el termostato al 4 con el tiempo activado.
- Añadir un poco de aceite de oliva virgen y saltear las alcachofas en la parte honda de la Tortilla Chef. Dejarlas unos cinco minutos, hasta que estén doraditas.
- Incorporar los pulpitos y saltearlos junto con las alcachofas durante 5 minutos más. Ir removiendo.
- Añadir sal al gusto.
- Echar el vaso de agua y dejar que se cocine todo junto removiendo de vez en cuando durante 20 minutos, para que se evapore casi toda el agua.
- Apagar el termostato y el temporizador.
- Emplatar y a comer!