



## *Receta: Alcauciles en salsa con panceta*

### Ingredientes:

12 alcauciles  
200 gr. de panceta  
2 huevos hervidos  
1 cebolla  
1 pimiento verde  
1 puerro  
1 cucharada de harina  
2 dientes de ajo  
½ vaso de vino blanco  
Agua  
Aceite virgen extra  
Sal y perejil.

### Preparación:

Limpiar los alcauciles, quitarles el tronco, las hojas externas y las puntas.

Poner en una olla un poco de agua con sal y unas ramitas de perejil e introduce en ella los alcauciles. Dejarlos cocinar por unos 30 minutos.

Picar los ajos en láminas y la cebolla, el pimiento y el puerro muy chiquitos.

Poner todas estas verduras a dorar en un sartén con un poco de aceite. Cuando vayan tomando color añadir la panceta cortada en cuadraditos.

Dejarlos rehogar unos minutos y añadir la harina.

Mezclar todo bien, verter el vino blanco y un poco del caldo resultante de la cocción de los alcauciles.

Dejar reducir durante unos 3 minutos.

Cortar los alcauciles por la mitad e introducirlos en la salsa.

Cocinarlos brevemente para que se mezclen los sabores.

Servir en una fuente y decorar espolvoreando la superficie con los huevos duros bien picados o rallados.