

Cardo en salsa de almendras

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Primeros, Verduras



INGREDIENTES

- 1 Cardo grande
- 2 Cucharadas de Harina
- 3 Dientes de ajo
- 3 Cucharadas de Aceite
- Sal
- Vinagre
- Pimienta blanca
- 30 g. de Almendra molida
- 1/2 Vaso de Vino blanco
- Limón

PREPARACIÓN

Limpiar bien los cardos quitándoles los hilos, partarlos en trozos y dejarlos en agua fría con limón.

Hervir agua con sal y un poco de vinagre, añadir dos cucharadas de harina disueltas en agua fría.

Incorporar los cardos y cocer durante una hora y media aproximadamente. Cuando estén tiernos, ponerlos a escurrir sobre una servilleta. Reservando un poco del caldo de cocido.

Freír los ajos muy picados e incorporar una cucharada de harina, rehogando sin que llegue a tostarse.

Agregar el agua de cocido del cardo y hervir durante unos minutos. Se puede añadir también medio vaso de vino blanco.

Dorar ligeramente las almendras molidas y añadirlas a la salsa. Añadir por último el cardo cocido a la salsa y dejarlo cocer todo unos minutos.