

Cardo

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Primeros, Verduras



INGREDIENTES

Almendras en tiras
Cardo
Foie
Huevos
Leche
Limón
Mantequilla
Nata líquida
Pimienta
Queso Emental rallado
Sal
Vinagre
Harina

PREPARACIÓN

Cocer el cardo bien pelado con una cucharada de harina, el zumo de un limón, sal y vinagre. Escurrir tras dos horas a fuego lento.

Bechamel MORNE:

Freír mantequilla con harina, leche caliente, nata líquida, pimienta, sal, 2 yemas de huevo, queso Emental, Que quede ligera y si es preciso, colarla.

Poner En una fuente el cardo y verter la salsa. Poner una capa de foie, queso y almendras. Meter al horno y dorar.