



Cardo con almendras



Ingredientes:

2 ramilletes de cardo fresco
2 Limones
Sal
Agua
100 gramos de almendras crudas
Aceite de oliva virgen extra
½ pastilla de caldo de verduras

Elaboración:

Si bien a continuación os explico como preparar el cardo fresco, podéis obviar este paso si utilizáis un cardo en conserva tipo « Gutarra » o similar. De esta forma la receta será si cabe, aún más sencilla.

Lo primero que debemos hacer es limpiar y preparar el cardo. Esta es la parte más difícil de toda la receta. Cortamos cada rama y la pelamos quitando los hilos y la piel de melocotón como haríamos si limpiásemos un apio.

© www.daddykitchen.com Distribuido bajo [licencia Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si estás viendo esta información en otra ubicación que no sea www.daddykitchen.com sin una referencia a la fuente original, es que ha sido robada.



Cortamos en trozos de 5-7 cms de longitud y los metemos en un bol con agua fría, un poco de sal y el zumo de los limones. Reservamos en la nevera durante 8 horas (normalmente con dejarlo la noche anterior vale).

Colamos y aclaramos el cardo. Ponemos a cocer agua con un poco de sal y cuando comience a hervir, incorporamos el cardo dejando cocer durante 15-20 minutos. Reservamos el cardo y el agua de la cocción.

Con ayuda de un mortero molem las almendras y las reservamos.

En una sartén, ponemos a calentar un poco de aceite de oliva y la $\frac{1}{2}$ pastilla de caldo de verduras y añadimos en cardo escurrido. Rehogamos durante unos minutos e incorporamos $\frac{3}{4}$ de vaso del agua de la cocción. Veréis como la salsa se espesa y se vuelve blanca.

Servir sobre un plato bonito y... ¡Listo! ¡A comer!.

