



Cardos en salsa

- 800 gramos de Cardo fresco o 1 bote de cardo
- 1 Cebolla dulce grande cortada en juliana fina
- 2 Dientes de ajo, picados
- 1 Tomate partido en cuadrados pequeños
- Almendras
- 2 Cucharadas de harina
- 500 ml de Caldo de pollo/ agua/ caldo de cocer los cardos
- 1 Hoja de laurel
- Sal y pimienta al gusto
- 4 Cucharadas de aceite de oliva

- 1- En una sartén con aove pochamos los ajos, la cebolla dulce, el tomate y el laurel. Salpimentamos.
- 2- Añadimos la harina y la doramos. Agregamos caldo de pollo, caldo de cocer los cardos o agua según queramos. Hacemos una salsa espesa.
- 3- En un mortero picamos las almendras y las añadimos a la sartén.
- 3- Incorporamos los cardos y dejamos cocer durante 15 minutos (si el cardo es fresco, con anterioridad los hemos limpiado y cocido entre 30 y 90 minutos dependiendo del método utilizado) para que mezclen los sabores.