Cardo con almendras

Descripción

Ingredientes

- 1 cardo
- 50 gr. de almendras picadas
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de harina
- caldo de cocer el cardo
- 100 ml. de nata
- 100 gr. de jamón
- aceite de oliva y sal

Elaboración

1. Limpiar las pencas y cocer 15-20 minutos en la olla expres.
2. Picar los ajos y rehogar junto al aceite de oliva. Añadir el jamón y, después la cucharada de harina. Cocinar 1 minuto y mojar con el caldo.
3. Hervir y añadir el cardo y la almendra. Espesar y servir.