



Cardo con almendras

Descripci3n

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 jam3n
- aceite de oliva y sal

Elaboraci3n

1. Limpiar las pencas y cocer 15-20 minutos en la olla expres.
2. Picar los ajos y rehogar junto al aceite de oliva. AÑ±adir el jam3n y, despuÃ©s la cucharada de harina. Cocinar 1 minuto y mojar con el caldo.
3. Hervir y aÑ±adir el cardo y la almendra. Espesar y servir.