

Será por recetas



Cardo con almendras

Recetas de verduras



1 Personas



60 Minutos



Media



Enviada el 16/03/2012

Ingredientes

- 1 cardo blanco
- 1 platito de almendras
- 1 diente de ajo
- 1 pizca de ajo
- 1 pizca de harina
- un poco de consomé de verduras
- aceite de oliva y sal

Elaboración

Primero tenemos que pelar el cardo sólo por la parte de dentro, quitando las fibras; trocearlo y verter los trozos en agua con un poco de harina disuelta.

Sacar el cardo y verterlo en una cazuela en agua hirviendo con sal. Dejarlo hervir durante 40 minutos (25-30 minutos si la olla es exprés).

En una sartén poner un chorro de aceite y dorar un diente de ajo; añadir el cardo y verter un poco de consomé. Hervir 10 minutos. En una sartén aparte, sofreír las almendras con un poco de aceite. Una vez sofritas, añadirlas al cardo.



Autor receta de Cardo con almendras

Vicente Martí



Valoración 4/5



54 Recetas publicadas



Miembro desde 29/02/2012