

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 21:45
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/cardos-con-bacalao.html>

Cardos con bacalao

INGREDIENTES

1 cardo fresco o 1 bote de cardo en conserva
2 o 3 dientes de ajo
1 cucharada de harina
300 grs de bacalao desalado y desmigado

PREPARACIÓN

Si se hace con cardo "fresco", hay que quitarle las hebras periféricas y gordotas, para que no quede demasiado basto. Luego se trocea, y se hierve en agua con sal, controlando el tiempo de cocción (dependerá de la cantidad y calidad del cardo, pero no menos de media hora).

Una vez hecho, se reserva, conservando algo del agua de la cocción.

También puede hacerse con cardo ya cocido, envasado sin colorantes ni conservantes, en tarro de cristal (sale también muy rico).

Se fríen unos ajos en láminas finas o en trocitos. Y cuando van a dorarse se añade una cucharada de harina, dando unas vueltas con una cuchara de madera. A continuación se añade el caldo de cocer el cardo o del bote de cristal hasta ligar una salsa ni muy espesa ni muy aguada; a ello le añado bacalao desmigado y desalado (cantidad a ojo de buen cubero....) y lo dejo cocer unos cinco minutos a fuego muy lento.

Para acabar añadiendo el cardo cocido y escurrido y unas hebritas de azafrán y dejarlo a fuego muy lento aproximadamente un cuarto de hora.

Se puede añadir a la salsa almendra picada y le da un toque muy " exótico". Y como variante, en lugar de bacalao, poner gambas.