

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

---

## Cardos con salsa de almendras

### INGREDIENTES

Cardo 1 de buen tamaño  
Ajos 4 dientes  
Huevos 2 yemas de huevo duro  
Almendras 8 tostadas  
Caldo de ave 1 vaso  
Jamón 125 gr.  
Harina 1 cucharadita  
Aceite 2 cucharadas

### PREPARACIÓN

Escoger las pencas interiores del cardo y quitarles las púas y las hebras, frotándolas a continuación con medio limón para evitar que se ennegrezcan. Cocerlas con sal, cortadas en trozos de 7\_8 cm el tiempo necesario hasta que estén blandas (una hora y media) y escurrirlas bien.

En una cacerola, rehogar los ajos finamente picados y añadir el jamón en tiras diminutas y enseguida la harina. Refreír ligeramente y verter después el caldo, las almendras picadas y las yemas de huevo junto con el cardo.

Dejar hervir cinco minutos y servir a continuación.