



<https://www.mepillasquisando.com>



CARDOS CASEROS A LA ITALIANA



INGREDIENTES:

- 12 Ramas de Cardos.
- 1 Cebolla.
- 3 Dientes de Ajo.
- 1 Cucharada de harina de Maíz.
- ½ L. De Caldo de Verduras.
- Un manojo de Perejil.
- 30 gr. De Almendras.
- 2 limones.
- Sal y pimienta.
- Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Quitamos las hojas de los cardos, Limpiamos con un estropajo, les quitamos las hebras y troceamos. Los ponemos en un escurridor sobre un bol con abundante sal y un limón. Los dejamos que escurran, de vez en cuando los volteamos. Una vez que veamos que han escurrido un caldo oscuro, los lavamos bien y los ponemos al fuego con agua, sal y el otro limón, que hiervan 45 minutos o hasta que estén tiernos. Picamos la cebolla y los ajos finamente y sofreímos. Cuando esté la cebolla añadimos la harina de maíz y removemos, cubrimos con el caldo. Machacamos las almendras junto con el perejil la sal y la pimienta. Añadimos los cardos y el majado y dejamos cocer hasta conseguir una salsa espesa.

<https://www.mepillasquisando.com>