Receta de Cardo con Setas y Jamón

17 Nov 2014

Buenos días a tod@s, comenzamos una nueva semana y para este lunes os dejo una exquisita receta de una de las verduras más apreciadas por much@s comensales en estas próximas fiestas, espero que os guste esta forma de cocinar el cardo.

Ingredientes

- Cardo (un manojo, o en tarro de cristal ya hervidos)
- Ajos (tres dientes)
- Cebolleta o cebolla (una mediana)
- Pimiento rojo (uno)
- Setas de temporada (sobre 200 grs)
- Jamón serrano (unos 150grs)
- Rebanadas de pan (tres)
- Huevos (uno por comensal)
- Comino molido
- Pimentón dulce
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Limpiar las pencas de los cardos quitando bien las hebras, cortarlas en trozos y cocer en agua con sal hasta que estén tiernos
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, dorar los ajos enteros y las rebanadas de pan, cuando estén un poco dorados apartarlos y reservar
3. En el mismo aceite refreír la cebolla partida en juliana, añadir el pimiento rojo y las setas cortados en tiritas finas y el jamón en taquitos, rehogar bien todo
4. Escurrir el cardo y guardar un poco del agua de cocción
5. En el vaso de la batidora poner los ajos y el pan, echar una cucharadita de comino, una de pimentón, una de vinagre y un poquito de sal, triturar bien todo y echar un poco del caldo de los cardos para que quede una pasta espesa y homogénea
6. Añadir el cardo escurrido al sofrito y después el majado con los ajos, mezclar suavemente y dejar al fuego unos cinco minutos
7. Escalfar los huevos en agua hirviendo durante cuatro o cinco minutos y ponerlos encima del cardo

8. Servir caliente y....buen provecho!!!