CREMA DE CARDOS

CON ALMENDRAS

PAULA GÁMEZ

empaval
SABOR MEDITERRÁNEO

4 PERSONAS

TIEMPO: 25 Min.

- 1 Kilo de cardos.
- 400 mililitros de nata para cocinar.
- 125 gramos de mantequilla.
- 1 ajo.
- 125 gramos de almendras molidas.
- 10 gramos de almendras fileteadas.
- Una pizca de sal.
- Pimienta molida al gusto.

Preparación:

1. Limpiamos el cardo y lo troceamos. Lo vamos colocando en un bol con agua y limón, para que no se nos oxide. A continuación, escurrimos bien los trozos de cardo y los ponemos a cocer en una olla con agua y sal. Dejamos que hiervan durante unos 10 minutos. Colamos los cardos hervidos en un recipiente y reservamos el caldo.
2. En una sartén, calentamos la mitad de la mantequilla y doramos el ajo pelado entero.
3. En un bol ponemos la nata, un poco de caldo de la cocción, el ajo y los cardos. Trituramos con la batidora eléctrica. Depende de la textura que deseemos vamos incorporando más caldo. Rectificamos de sal y añadimos pimienta molida al gusto.
4. Ponemos de nuevo la sartén con el resto de la mantequilla al fuego y doramos un poco la almendra fileteada. La retiramos y reservamos. Doramos la almendra molida. Añadimos las almendras a la crema y volvemos a triturar bien.
5. Servimos los platos con las almendras fileteadas.