



INGREDIENTES:

- 1 kilo de cardo (fresco cocido o congelado)
- zumo de limón
- 1 cucharada de harina
- 500 ó 750 gramos de agua
- **Salsa:**
- 50 gramos de aceite de oliva virgen extra
- 20 gramos de mantequilla
- 2 ó 3 dientes de ajo
- 1 cucharada de harina
- 50 gramos de harina de almendra o 50 gramos de almendras crudas (peladas)
- 250 ó 300 gramos de líquido de cocción
- 1 cucharadita de sal
- 50 gramos de almendra laminada
- 1 cucharada de sal

PREPARACIÓN:

1. Si utiliza cardo fresco, córtelo en trozos regulares de 2 centímetros aproximadamente y reserve en agua fría con el zumo de medio limón para que no se oxide.
2. Ponga el agua y la cucharada de harina en el vaso y **programe 6 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**
3. Incorpore el cardo y **programe 30 minutos, temperatura 100 grados, giro a la izquierda, velocidad 1** . Compruebe el punto de cocción y si fuera necesario programe unos minutos más. Una vez cocido, escúrralo y reserve el cardo y el líquido por separado.

4. **Salsa:**

5. Vierta en el vaso el aceite y la mantequilla, **programe 5 minutos, temperatura 100 grados, velocidad 1** . Añada los ajos por el bocal y **sofría 2 minutos, temperatura 100 grados, velocidad 1**

6. Abra la tapa y añada la harina alrededor de las cuchillas. Rehogue **programando 1 minuto, temperatura 100 grados, velocidad 1**

7. Incorpore la harina de almendras y el caldo de cocción y **programe 5 minutos, temperatura 100 grados, velocidad 4.**

Triture

20 segundos

,
velocidad progresiva 5 a 10

Tiene que quedar la salsa muy fina y ligada.

8. Rectifique el punto de sal, añada el cardo cocido escurrido y **programe 5 minutos, temperatura 100 grados, giro a la izquierda, velocidad cuchara**

Agregue más líquido de cocción si fuera necesario.

9. Vierta en una fuente y decore con almendra laminada y perejil picado.