Asadillo de cardillos

Nombre de la receta

Asadillo de cardillos

Tiempo

1/2 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

Huevo

Descripción

Ensalada de cardillos hervidos con huevo duro.

Lugar originario de la receta

Los Pedroches

Ingredientes

- 400 gramos de cardillos silvestres ya cocidos
- 2 huevos duros
- 1 diente de ajo
- 1 pizca de cominos en grano
- al gusto de sal
- al gusto de aceite de oliva
- al gusto de vinagre

Pasos

1 Una vez tenemos nuestras pencas de cardillos limpias, las hervimos en agua en una olla rápida durante 15 minutos a partir de que empiece a silbar. Cuando abrimos la olla, sacamos los cardillos escurridos y reservamos un poco de agua de cocción.

2 En un mortero machacamos los cominos y posteriormente el diente de ajo añadiéndoles un poquito de sal.

3 Sacamos la yema de un huevo duro y la majamos junto con el ajo. Añadimos un poquito de vinagre y un poco de caldo de cocción.

4 Sobre los cardillos picamos el huevo y la clara del segundo. Añadimos sal y aceite al gusto y el majado del mortero. Removemos todo, dejamos que se impregnen los sabores y ya tenemos listo nuestro rico y saludable asadillo de cardillos.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares