Ensaladilla de cardillos

Nombre de la receta

Ensaladilla de cardillos

Tiempo

45 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos

Huevo

Descripción

Ensalada de cardillos con patata, tomate y huevo.

Lugar originario de la receta

Los Pedroches

Ingredientes

- 300 gramos de cardillos silvestres
- 1 patata
- 1 tomate
- 1 huevo cocido

- 1 pizca de comino molido
- 1 diente de ajo pequeño
- al gusto de sal
- al gusto de vinagre
- al gusto de aceite de oliva
- 1 cebolleta fresca

Pasos

1 Lo único difícil de esta receta es pelar los cardillos o tagarninas. Si nos los dan pelados, lo peor ya está hecho. Los lavamos muy bien y los troceamos. Los ponemos en una olla rápida.

2 A continuación, pelamos una patata mediana, la lavamos y la ponemos entera junto con los cardillos. Cubrimos de agua y cocemos durante 20 minutos en la olla rápida.

3 Cuando destapamos la olla, refrescamos con agua fría, escurrimos los cardillos y los ponemos en un bol. Troceamos a continuación la patata.

4 Ahora pelamos y cortamos el tomate y el huevo duro. Picamos también la cebolleta y añadimos todo a los cardillos. En un mortero, majamos el ajo, ponemos un chorrito de agua y vertemos sobre el conjunto. Espolvoreamos comino molido a nuestro gusto. Aliñamos con sal aceite y vinagre y removemos todo. Ya tenemos preaparado nuestra rica y saludable ensaladilla.

Observaciones o consejos

Si la comemos al día siguiente estará más bueno pues se habrán impregnado mejor los sabores.

Autor

Matilde Linares