

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

