

Cardillos esparragados



Nombre de la receta

Cardillos esparragados

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos

Gluten Sulfito

Descripción

Cardillos hervidos y con majado de ajito y pan

Ingredientes

- 600 gramos de cardillos silvestres ya limpios
- 1 cebolla pequeña
- 3 dientes de ajo
- 2 rebanadas de pan
- 5 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de vinagre

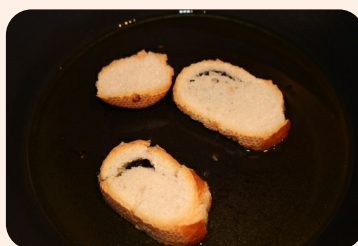
Pasos

1 Lo peor de preparar los cardillos silvestres es pelarlos, puesto que pinchan mucho. Una vez pelados, se parten en trozos y se lavan muy bien para que suelten toda la tierra. Los ponemos a cocer hasta que los encontremos tiernos. Si los cocemos sin olla a presión suelen tardar bastante en ablandarse. Una vez cocidos los escurrimos y reservamos.

2 Ahora en una sartén con el aceite, doramos 3 dientes de ajo partidos por la mitad. Los sacamos y los echamos al mortero.



3 A continuación doramos las tostaditas de pan y las añadimos igualmente al mortero.



4 Posteriormente añadimos a la sartén la cebollita bien picada. Echamos un poco de sal y esperamos a que esté bien pochada. Una vez que esté pochada añadimos los cardillos. Salamos al gusto y los guisamos bien junto con la cebolla durante un par de minutos o tres.



5 Por otro lado en el mortero hemos machado bien los ajos refritos junto con medio diente de ajo crudo. Añadimos un poco de agua para hacer una mezcla y una cucharada de vinagre. Este majado lo volcamos sobre los cardillo y removemos bien hasta que se impregnen todos los sabores. Sacamos y ya tenemos listo nuestro tradicional y natural plato de primavera.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares