CARDO CON SALSA DE NUECES Y HUEVOS DE CODORNIZ

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: *Juan Neira Dura*

Tiempo: *1 hora*
Dificultad: *Fácil*
Tipo de plato: *Primer plato*
Tipo de cocina: *Normal*
Otros: *Cocina Saludable*
Coste: *Muy económico*

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 KG de CARDO
- 8 HUEVOS de HUEVOS DE CODORNIZ
- 150 GR de JAMON SERRANO
- 250 ML de LECHE EVAPORADA
- 8 DIENTES de AJO
- 1 CUCHARADA de HARINA
- 1 AGUA
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL
- 1 PIMIENTA

Preparación:

Paso 1

HACER LA SALSA DE NUECES : CASCA LAS NUECES Y RESERVA 4 Y PONLAS EN EL VASO DE LA BATIDORA , VIERTE LA LECHE Y TRITURA PON LA MEZCLA EN UNA CAZUELITA SALPIMIENTA Y DEJA REDUCIR DURANTE 10 MINUTOS , RESERVALA

Paso 2

COCER EL CARDO: LIMPIA EL CARDO Y CORTALO EN TROZOS DE UNOS 4 CM PON AGUA A CALENTAR EN UNA CAZUELA GRANDE Y CUANDO EMPIECE A HERVIR SAZONA , AGREGA EL CARDO Y UNA CUCHARADA DE HARINA TAPA LA CAZUELA Y CUECE EL CARDO 30 MINUTOS RETIRA Y ESCURRELO

Paso 3

REHOGAR EL JAMON Y EL CARDO, Y AÑADIR LA SALSA : PELA 8 DIENTES DE AJO Y DORALOS EN UNA

CAZUELA AMPLIA Y BAJA RETIRA Y RESERVA , PICA EL JAMON EN DADOS Y AÑADELOS AGREGA EL CARDO Y SALTEALO VIERTE LA SALSA Y COCINA LA MEZCLA 5-6 MINUTOS

Paso 4

REPARTIR Y CASCAR LOS HUEVOS Y HORNEAR: REPARTE LA MEZCLA EN 4 RECIPIENTES APTOS PARA EL HORNO CASCA 2 HUEVOS DE CODORNIZ ENCIMA DE CADA UNO Y HORNEALOS A 190ºC 6-8 MINUTOS RETIRA LOS RECIPIENTES DEL HORNO RALLA ENCIMA LAS NUECES AGREGA 2 AJOS POR RACION