



*cardo a la aragonesa*

Ingredientes para 4 personas:

800 gr de cardo en conserva

20 almendras

1 diente de ajo

100 gr de jamón picado

2 vasos de leche

1 cucharada de maicena.

Preparación:

En un mortero machacamos el ajo (sin el germen) y las almendras, reservamos.

Mezclamos la leche junto con la maicena, reservamos.

En una tartera calentamos el cardo bien escurrido del líquido de la conserva, rehogamos ligeramente. A continuación, añadimos la majada de ajo y almendras y rehogamos. Incorporamos el jamón cocinando la mezcla un par de minutos.

Finalmente, añadimos la mezcla de leche y maicena. Rehogamos todo a fuego medio hasta que la salsa espese ligeramente.

[Con las zarpas en la masa](#)