


## CARDO DE NAVARRA CON SALSA DE ALMENDRAS

### Ingredientes

- Cardo de Navarra Dantza 
- 50g de almendras crudas
- 25g de piñones
- 1 diente grande de ajo
- 1 cucharadita de maicena
- 125ml de leche
- Sal
- Pimienta
- Aceite de Oliva



### Preparación

1. Molemos las almendras y los piñones en un mortero y reservamos. Lo ideal es no picarlo muy fino sino que queden “trocitos”.
2. En una cazuela añadimos un chorro de aceite de oliva a fuego medio y añadimos los ajos muy picaditos.
3. Cuando los ajos comiencen a dorarse añadimos la maicena y rehogamos un minuto para que pierda el sabor a crudo.
4. Añadimos las almendras y piñones picados y mezclamos bien.
5. Vertemos la leche y removemos hasta que quede una bechamel cremosa y salpimentamos al gusto.
6. Añadimos el Cardo de Navarra Dantza previamente escurrido, subimos el fuego y removemos con suavidad durante 3 minutos.
7. Reservamos el caldo de la conserva para añadirle un poquito si vemos que la salsa queda muy espesa para que aligere un poco.
8. ¡Y listo! Servimos bien caliente y solo nos queda disfrutar de esta deliciosa y saludable receta.