

CARDO A LA NAVARRA

Ingredientes

- Cardo Dantza 
- Jamón serrano
- 1 cebolleta
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de harina
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta blanca



Preparación

1. Picamos la cebolleta y los ajos en daditos.
2. En una cazuela baja con un chorrito de aceite añadimos la cebolleta, los ajos y rehogamos a fuego bajo durante 10 minutos.
3. Quitamos la grasa al jamón serrano, lo troceamos y añadimos a la cazuela.
4. Lo freímos un par de minutos y añadimos la harina.
5. Rehogamos un poco para que la harina pierda el sabor a crudo.
6. Abrimos un bote de cardo Dantza y lo añadimos a la cazuela sin escurrirlo.
7. Añadimos pimienta blanca molida, rectificamos de sal si es necesario y dejamos que se cocine unos 5 minutos para que se integren todos los ingredientes.
8. Si vemos que la salsa está muy espesa podemos añadirle un poquito de agua.
9. ¡Y listo! Ya podemos emplatar y disfrutar de esta deliciosa receta de cardo muy típica de la zona.