



## CORAZÓN DE CARDO CON PANCETA

### Ingredientes

- Corazón de Cardo Dantza 
- Panceta
- 3 dientes de ajo
- Perejil
- 1 cucharada de harina
- Aceite Arbequina Dantza 
- Sal
- Pimienta molida



### Preparación

1. Picamos los ajos muy finitos y también troceamos la panceta en trozos generosos.
2. En una cazuela baja con un chorrito de aceite Arbequina Dantza añadimos los ajos junto con el perejil y la panceta con cuidado de que no se quemen los ajos. Rehogamos a fuego bajo durante 10 minutos.
3. Una vez dorados, añadimos la harina.
4. Rehogamos un poco para que la harina pierda el sabor a crudo.
5. Abrimos un bote de Corazón de Cardo Dantza y añadimos primero solo el caldo a la cazuela para que se espese con la harina. Si vemos que nos queda muy espeso podemos añadirle un poco de agua para que aligere la salsa.
6. Añadimos el Corazón de Cardo Dantza, salpimentamos y dejamos que se cocine unos 5 minutos para que se integren todos los ingredientes.
7. ¡Y listo! Ya podemos emplatar, servimos caliente y solo nos queda disfrutar de esta deliciosa receta de Corazón de Cardo. ¡Buen provecho!