

CARDO DE NAVARRA CON TOMATE

Ingredientes

- 1 bote de cardo de Navarra Dantza **i**
- 1 lata 1/2kg tomate triturado Dantza **i**
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- Aceite Arbequina Dantza **i**
- 1 cucharadita de azúcar
- Sal
- Pimienta molida
- 1 hoja de laurel



Preparación

1. Picamos finito la cebolla y el ajo y los sofreímos hasta que estén dorados en una sartén con un chorro de Aceite Arbequina Dantza.
2. Abrimos la lata de 1/2Kg de tomate triturado Dantza y lo incorporamos a la sartén.
3. Añadimos la hoja de laurel, el azúcar, la sal y la pimienta al gusto y cocinamos a fuego medio-alto durante unos 10 minutos, revolviendo ocasionalmente.
4. Abrimos el cardo en conserva Dantza, escurrimos, agregamos a la salsa y mezclamos bien.
5. Dejamos que hierva a fuego lento durante unos 10-15 minutos para que los sabores se integren.
6. Servimos bien caliente ¡Y listo! Ya podemos disfrutar de esta deliciosa y tradicional receta de cardo que será un plato ideal como comida única o acompañado de un segundo plato más ligero.