

Creador: M^a Jesus Garcia

✕ Descripción:

Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Ingredientes para 4 personas :

- cardo
- sal
- aceite
- jamón serrano
- 2 cucharada de harina

Preparación:

Paso 1

Pelar el cardo. Antes de terminar de pelar el cardo, poner una cazuela con agua a hervir. Cuando empiece a hervir echar las hojas exteriores que son más duras. Cuando lleven cociendo un rato, echar las hojas interiores que son más tiernas. Echar la sal. Dejar cocer hasta que este tierno.

Paso 2

En una sartén poner un chorro de aceite para freír el jamón serrano. Retirarlo y echar la harina; sofreír un poco y echar 2 cazos del agua de cocción del cardo para hacer una especie de bechamel. Cuando este hecha, añadir el jamón serrano. Retirar casi toda el agua de cocción del cardo y echar la bechamel. Cocer unos 5 minutos todo junto para que coja el saber.