

# CARDO CON SALSA DE NUECES Y HUEVOS DE CODORNIZ



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Muy económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 1 KG de CARDO
- 8 HUEVOS de HUEVOS DE CODORNIZ
- 150 GR de JAMON SERRANO
- 250 ML de LECHE EVAPORADA
- 8 DIENTES de AJO
- 1 CUCHARADA de HARINA
- 1 AGUA
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL
- 1 PIMIENTA

**Preparación:**

**Paso 1**

HACER LA SALSA DE NUECES : CASCA LAS NUECES Y RESERVA 4 Y PONLAS EN EL VASO DE LA BATIDORA , VIERTI LA LECHE Y TRITURA PON LA MEZCLA EN UNA CAZUELITA SALPIMIENTA Y DEJA REDUCIR DURANTE 10 MINUTOS , RESERVALA

**Paso 2**

COCER EL CARDO: LIMPIA EL CARDO Y CORTALO EN TROZOS DE UNOS 4 CM PON AGUA A CALENTAR EN UNA CAZUELA GRANDE Y CUANDO EMPIECE A HERVIR SAZONA , AGREGA EL CARDO Y UNA CUCHARADA DE HARINA TAPA LA CAZUELA Y CUECE EL CARDO 30 MINUTOS RETIRA Y ESCURRELO

**Paso 3**

REHOGAR EL JAMON Y EL CARDO, Y AÑADIR LA SALSA : PELA 8 DIENTES DE AJO Y DORALOS EN UNA

CAZUELA AMPLIA Y BAJA RETIRA Y RESERVA , PICA EL JAMON EN DADOS Y AÑADELOS AGREGA EL CARDO Y SALTEALO VIERTI LA SALSA Y COCINA LA MEZCLA 5-6 MINUTOS

#### **Paso 4**

REPARTIR Y CASCAR LOS HUEVOS Y HORNEAR: REPARTE LA MEZCLA EN 4 RECIPIENTES APTOS PARA EL HORNO CASCA 2 HUEVOS DE CODORNIZ ENCIMA DE CADA UNO Y HORNEALOS A 190°C 6-8 MINUTOS RETIRA LOS RECIPIENTES DEL HORNO RALLA ENCIMA LAS NUECES AGREGA 2 AJOS POR RACION