



4 pers.



1 h



Intermedio

Caldo esparragado

Ingrediente

1 cardo mediano
1 cebolla grande
1 cabeza de ajos
1 tomate mediano
1 migajón de pan
½ vaso de aceite de oliva
1 cucharada sopera de pimentón dulce
Vinagre al gusto

Preparación

Limpia bien el cardo y sumérgelo en agua con limón para evitar que se oscurezca.

Fría el migajón de pan y resérvalo. En el mismo aceite, sofríe los ajos y la cebolla picada. Añade el tomate troceado y deja freír un rato. Retira del fuego y agrega el pimentón.

En una olla, pon suficiente agua fría para cubrir el cardo. Añade los trozos de cardo, el sofrito y algo más de cebolla cruda picada. Cocina todo en la olla exprés durante 45 minutos.

Mientras tanto, machaca el pan frito con un poco de agua y vinagre hasta obtener una salsa espesa. Incorpórala al cardo y deja hervir 10 minutos más.

Al servir, puedes añadir huevos cuajados por encima si lo deseas.

