

Cardo a la navarra

Una $\frac{1}{2}$ hora de preparación y 1 hora y $\frac{1}{2}$ de cocción

Para 4-5 personas

Ingredientes

1,5 kg de cardo

100 gr de jamón serrano (con veta)

1 limón

Harina

Pimienta negra

Aceite de oliva virgen

Sal

Preparación

1. Limpiar los cardos, eliminar las hebras y cortar en trozos de unos 3 o 4 cm de largo. Mientras se van cortando reservar los trozos en una fuente con agua y el zumo de un limón.
2. Poner al fuego una cazuela de buen tamaño con abundante agua y sal. Llevar a ebullición, incorporar los cardos puñado a puñado y esperar a que el agua vuelva a hervir para echar el siguiente. Cocer alrededor de 1 hora, hasta que el cardo esté tierno.
3. Cortaremos el jamón en lonchas gruesas, luego en tiras y finalmente en dados. Lo salteamos a fuego lento en una sartén con una cucharada sopera de aceite de oliva virgen.
4. Añadir una cucharada de harina, tostar ligeramente y añadir poco a poco 50-75 cl del caldo obtenido de cocer el cardo. Ligar la salsa removiendo con una varilla.
5. Incorporar el cardo, condimentar con pimienta negra recién molida y sal y cocer durante 5 minutos a fuego medio

Consejo: Con un poco de paciencia pelaremos los cardos. Empezaremos cortando con un cuchillo una tira finita a cada lado de la penca. Después vamos cortando los trozos, desde la parte lisa de la penca hacia la estriada, pero sin terminar el corte, para estirar después del trozo, eliminando parte de la fibras de la piel del resto de la penca. Procedemos así trozo por trozo, rascando un poquito con la punta de un cuchillo para eliminar algún resto de piel.