

## Cardo con bacalao

Para 3-4 personas

### **Ingredientes**

1,5 kg de cardo

1 limón

3-4 dientes de ajo

300gr de bacalao desalado y desmigado

1 cucharada sopera de harina

Aceite de oliva virgen

Azafrán

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. En olla a presión, unos 20 minutos es suficiente.
3. Dorar los dientes de ajo, picados muy finos, en una cazuela ancha y baja con tres o cuatro cucharadas soperas de aceite, hasta que empiecen a dorarse. Incorporar la harina, rehogar y añadir el caldo obtenido al cocer los cardos, poco a poco y sin dejar de remover hasta ligar la salsa.
4. Añadimos el bacalao y unas hebras de azafrán, dejándolo a fuego lento 15 minutos. Si queremos darle un toque especial podemos añadirle unas gambas también.

**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 las fibras de la piel del resto de la penca.