

## Cardo con setas y yema

Para 3-4 personas

### **Ingredientes**

1,5 kg de cardo

1 limón

Unas setas de las que tengamos, de cardo por ejemplo para rizar el rizo

3-4 dientes de ajo

Aceite de oliva virgen

1 yema de huevo

Opcional: jamón serrano

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, añadimos las setas troceadas y sofreímos.
4. Servimos el cardo con el sofrito de las setas y hacemos un hueco en medio, donde pondremos una yema de huevo para que se cocine brevemente con el calor del cardo.
5. Si queremos que empiece la fiesta, también podemos decorar con unas tiras de jamón serrano fritas en aceite muy caliente, que colocaremos por encima

**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.