



CARDO CON ALMEJAS

Ingredientes>

(para 2-3 personas)

2 botes de cardo
1/2 Kg de almejas
1 cebolleta
1 diente de ajo
Harina
Aceite de oliva
Limón
Sal
Perejil picado
2 huevos cocidos

Proceso>

Cocer el cardo con su propio caldo, unas gotas de limón y sal.

Picar la cebolleta y el ajo y pochar en una sartén con aceite de oliva. Agregar dos cucharaditas de harina para espesar y remover bien. Añadir parte del caldo del cardo y dejar cocer un par de minutos. Cuando el caldo haya espesado, se añade el resto del caldo.

En una sartén con un poco de aceite de oliva, se ponen las almejas y se dejan hasta que estén todas abiertas.

Se cortan los huevos cocidos.

En una cazuela se mezclan las almejas y la salsa con el cardo y se pone a fuego suave durante 5 minutos, se rectifica de sal.

Se pone en una fuente y se espolvorea por encima el perejil picado y el huevo.

ENSALADA TIBIA DE ESPIRALES DE PASTA CON ANCHOAS

Ingredientes>

(para 2-3 personas)

300gr De Espirales de pasta
12 aceitunas negras sin hueso
6 filetes de anchoa
2 dientes de ajo
Perejil
Aceite de oliva
Sal

Proceso>

En una sartén se fríen los dientes de ajo fileteados con un poco de aceite, se añaden las aceitunas troceadas y los filetes de anchoa también cortados en pequeños trocitos.

Se deja freír a fuego lento durante unos minutos y cuando esté a punto de sacar, se añade el perejil troceado.

Por otra parte se cuece la pasta con abundante agua y un poco de sal. Cuando la pasta esté al dente, se escurre y se mezcla con la salsa.

Se puede servir caliente o frío.