

# CARDO CON SALSA DE HARINA

Ingredientes: (para 4 personas)

1 kg de cardo

3 ó 4 ajos

3 ó 4 cucharadas de harina

Leche

Patatas

## **Preparación:**

Una vez limpio y troceado el cardo se echa en agua hirviendo durante unos minutos al cabo de los cuales se escurre y se vuelve a poner de nuevo en agua hirviendo, en este momento se añade patata (dos medianas a trozos), se deja cocer hasta que este tierno. Se escurre bien.

En una sartén se calienta aceite de oliva, en el que se fríen los ajos, cuando están dorados se añade la harina y después de unas vueltas, sin que llegue a dorar, se agrega la leche y se va removiendo.

Se junta el cardo con la salsa.

¡¡¡Qué aproveche!!!