

Cardo con gambas y berberechos



INGREDIENTES

- ◆ 1 kg de cardo cocido
- ◆ 150 gr de berberechos
- ◆ 150 gr de gambas
- ◆ 2 dientes de ajo
- ◆ 1 huevo cocido
- ◆ aceite de oliva
- ◆ harina
- ◆ sal

PREPARACIÓN

- 1.- En una cazuela ponemos al fuego con un par de cucharadas de aceite de oliva, los dientes de ajo en cuadraditos hasta que empiecen a bailar pero sin quemarse.
- 2.- Añadimos una pizca de harina (media cucharadita), dejamos que se diluya bien y vertemos el contenido de los botes de cardo cocido.
- 3.- Mientras, en un cazo con un poco de agua abrimos los berberechos, cuidando que no queden arenillas. Igualmente, en una sartén damos un golpe de calor con un chorrito de aceite a las gambas, simplemente para que cojan color.
- 4.- Añadimos al cardo los berberechos y las gambas y dejamos a hervor suave 5 minutos. Al final, echamos por encima el huevo cocido troceado.