

# Cardo

Subida por antonio el 01/02/2010

**Etiquetas:** Primeros, Verduras



## INGREDIENTES

Almendras en tiras  
Cardo  
Foie  
Huevos  
Leche  
Limón  
Mantequilla  
Nata líquida  
Pimienta  
Queso Emental rallado  
Sal  
Vinagre  
Harina

## PREPARACIÓN

Cocer el cardo bien pelado con una cucharada de harina, el zumo de un limón, sal y vinagre. Escurrir tras dos horas a fuego lento.

Bechamel MORNE:

Freir mantequilla con harina, leche caliente, nata líquida, pimienta, sal, 2 yemas de huevo, queso Emental, Que quede ligera y si es preciso, colarla.

Poner En una fuente el cardo y verter la salsa. Poner una capa de foie, queso y almendras. Meter al horno y dorar.