



Lunes, 31 de diciembre de 2018

## CARDO Y GAMBAS CON SAL DEL BAJO ARAGÓN

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

1 mata de cardo, 1 docena de gambas, 4 dientes de ajo, 1 pizca de harina y perejil fresco.

Para la sal, 6 lonchas de jamón curado y 20 aceitunas negras.

Además, sal, pimienta negra y aceite de oliva virgen extra.



### ELABORACIÓN:

Deshuesar las aceitunas. Meterlas en el micro, en intervalos de 60 segundos, a potencia media, hasta que se deshidraten por completo.

Meter el jamón fileteado en el micro, en intervalos de 60 segundos, a potencia media, hasta que se seque y quede crujiente. Triturar el jamón junto a las aceitunas. Reservar.

Limpiar el cardo y cortarlo en trozos de bocado. Ponerlo en agua con limón para que no se oxide. Ponerlo a cocer en una olla grande. Cuando el agua levante el hervor, probar el agua. Si amarga, cambiarla por agua limpia y cocer durante 25 minutos. Escurrir el cardo y reservar un poco de agua de cocción.

Aparte, dorar los ajos laminados, añadir la harina y cocinar. Mojar con el agua de cocción, espesar si se desea con un poco de harina, añadir el cardo y las gambas peladas y cocinar a fuego suave 2 minutos. Poner abundante perejil picado.

Para emplatar, servir en platos hondos y espolvorear con la sal del bajo Aragón.

Síguenos en  
@PeraLimoneraTV



ARAGÓN TV



Lunes, 31 de diciembre de 2018

## NATILLAS CANÓNICAS

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

4 dl de leche fresca, 2 dl de nata, 4 yemas de huevo talla M, 2 huevos enteros talla M, 120 g de azúcar, canela en rama, piel de naranja, piel de limón y 1 vaina de vainilla.

Además, canela molida, galletas María y menta fresca.



### ELABORACIÓN:

Hervir la nata y la leche con los aromas y dejar en reposo toda la noche.

Verter a través de un colador sobre el batido de huevos y azúcar. Volver a poner al fuego y espesar a 85° sin dejar de dar vueltas para que no cuaje.

Verter en los recipientes deseados, enfriar y servir con galletas maría y canela molida si se desea.

Síguenos en  
@PeraLimoneraTV



ARAGÓN TV