

Card amb carxofes i cloïsses

Navarra

Tamara Rojas

Ingredients

1 card sencer o 8 penques de card
8 carxofes
500 g de cloïsses
3 alls
100 g d'ametlles torrades
1 cullerada de farina
150 ml de txacolí
Oli d'oliva verge extra
Sal
Julivert

Preparació

Retireu la tija i les fulles exteriors de les carxofes. Talleu un tros de la part superior (el final de la carxofa).

Poseu a escalfar força aigua en una cassola i aboqueu-hi les carxofes amb una branqueta de julivert (perquè quedin més blanques). Assaoneu-les i coeu-les durant 20 minuts. Escorreu-les, retireu-los una altra capa de fulles i talleu-les per la meitat. Reserveu-les.

Peleu les penques de card i retireu-los els fils. Talleu-les a trossos i poseu-les a coure en una cassola amb aigua i sal. Un cop cuites, reserveu les penques i el caldo de la cocció.

Peleu els alls i talleu-los ben menuts. Poseu-los en una paella amb oli i sofregiu-los. Afegiu-hi la farina, el txacolí, una mica de caldo de la cocció del card i les cloïsses. Deixeu-ho coure fins que s'obrin les petxines.

Afegiu-hi el card, les carxofes i julivert picat i deixeu-ho coure 5 minuts més.

Emplateu les verdures i afegiu-hi les ametlles torrades.

ConSORCI per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera
Tel. 93 772 92 92
<http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/slcesparreguera
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>

A/e: esparreguera@cpnl.cat
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
www.twitter.com/jovesillengua
<https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>