

Receta de Tagarninas con Huevo

08 Mar 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta muy típica de la cocina popular andaluza, las tagarninas son una especie de cardillo silvestre que se suele recolectar en primavera, se pueden encontrar en el campo pero también en tiendas de barrio o fruterías donde ya las venden limpias, se pueden cocinar en revueltos y también en potajes, espero que os guste la receta de hoy **Tagarninas con Huevo**, queda exquisita y es fácil de preparar.

Ingredientes

- Tagarninas limpias y troceadas (medio o un kg)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Comino molido (una pizca)
- Pimentón dulce (una pizca)
- Vinagre (un vasito)
- Aceite de oliva
- Sal
- Huevos (dos)
- Rebanadas de pan duro

Modo de Preparación

1. Lavar bien las tagarninas, o cardillos, bajo el grifo y enjuagarlas varias veces, cocerlas en agua hirviendo unos minutos, dejándolas un poco enteras
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír los ajos y unas rebanadas de pan, retirar del fuego y echar un poco de pimentón, después pasarlo al mortero y hacer un majado añadiéndole un poco de comino, un poco de sal y un chorrito de vinagre y otro de aceite de oliva
3. Escurrir las tagarninas y rehogarlas en una sartén con un poco de aceite, añadir el majado preparado y un poco de agua de cocer las tagarninas y dejar que cuezan un ratito más
4. Hacer unos huecos entre las tagarninas y echar los huevos para que se cuajen
5. Acompañar con unas rebanadas de pan frito y.....buen provecho!!!