

Receta de Revuelto De Cardillos Con Jamón Ibérico

22 Abr 2014



Buenos días, supongo que tod@s habréis pasado un buen fin de semana, para hoy os dejo esta receta que son Cardillos Revueltos con Jamón Ibérico, aunque son difíciles de encontrar, si os gusta salir al campo es buena época para coger esta rica verdura que tiene pocas calorías y mucha fibra.

Ingredientes

- Cardillos pelados y limpios (cantidad según comensales)
- Aceite de oliva
- Ajos (dos o tres dientes)
- Jamón ibérico en taquitos (150 gr.)
- Huevos (tres o cuatro)

Modo de Preparación

1. Lavar bien los cardillos, picarlos en trocitos y cocer en la olla sobre 30 minutos si la olla es rápida
2. Escurrir bien y apartar
3. En una sartén con un poco de aceite de oliva freír los ajos picaditos y a continuación echar los tacos de jamón
4. Cuando estén fritos, añadir los cardillos bien escurridos y remover bien
5. Echar los huevos a medio batir y dejar que se cuajen un poco, remover y servir caliente