

CORAZONES DE CARDO

LA TERNURA HECHA CORAZÓN

Es sabido que en lo más profundo del corazón se esconde la esencia de la ternura.

Por eso, hemos querido crear un nuevo concepto de conserva que da respuesta a los **paladares más exigentes** con la parte más tierna del Cardo.

En conservas El Navarrico los envasamos al natural para que lleguen a la mesa como **recién cocidos**.

Escogidos bajo una exquisita selección.

Ingredientes: Corazones de cardo, agua, sal y antioxidante: ácido ascórbico.

Peso Neto: 340 g

Peso Escurrido: 150 g

No contiene gluten

No Alérgenos





CORAZONES DE CARDO

Al Natural

Nuestras tierras en la Ribera del Ebro tienen unas cualidades excepcionales para el cultivo de todo tipo de verduras y prueba de ello son los nuevos **Corazones de Cardo al Natural**.

La calidad de nuestras conservas es sublime, por eso elaboramos de manera selectiva, esta nueva conserva utilizando únicamente el corazón del cardo

Un bocado tierno y exquisito para los paladares más exigentes.

El
NAVARRICO
CONSERVAS DESDE 1960



CORAZONES DE CARDO

CON TRUFA NEGRA Y CASTAÑA



CORAZONES DE CARDO

CON TRUFA Y CASTAÑA

PREPARACIÓN

Para el puré de castañas:

- 1.Cocer las castañas cubiertas de agua hasta que estén blandas.
- 2.Retirar del fuego y dejar infusionar dentro del agua unos 10 minutos.
- 3.Triturar en vaso americano las castañas con parte de su agua de cocción y el agua del cardo.
- 4.Poner a punto de sal, colar y reservar.

Para las castañas:

- 1.Cortar las castañas en trozos y confitarlas a fuego lento con la mantequilla.
- 2.Reservar a temperatura ambiente hasta el momento de su uso.

Para el aceite de trufa:

- 1.Triturar en el vaso americano la trufa junto con el aceite.
- 2.Poner a punto de sal e introducir en un dosificador para salsas.
- 3.Guardar en la nevera.

ACABADO Y PRESENTACIÓN:

- 1.Rehogar los cardos y las castañas con aceite de trufa.
- 2.Agregar el puré de castañas y dejar cocinar hasta conseguir una textura cremosa.
- 3.Agregar una nuez de mantequilla y poner a punto de sal.
- 4.Colocar en un plato hondo los cardos con las castañas cremosas.
- 5.Cubrir con las láminas de trufa.
- 6.Espolvorear con un poco de sal Maldon por encima de la trufa.

Buen provecho

CORAZONES DE CARDO

AL JAMÓN Y ALMENDRA



CORAZONES DE CARDO

AL JAMÓN Y ALMENDRA

PREPARACIÓN

- 1 Pica la cebolla muy fina y póchala en el aceite de oliva virgen extra. Trocea el ajo y añádelos a la cebolla cuando ésta esté transparente y deja que sofría pero sin dorarse.
- 2 Echa la harina y deja que fría un poco pero sin tostarse, así se irá el sabor a «crudo».
- 3 Ahora vierte la leche y deja que hierva un poco antes de incorporar la almendra molida, mezclando bien.
- 4 Añade los corazones de cardo ya escurridos y un vaso de agua para aligerar la salsa. Rectifica de sal y deja cocer unos 5 minutos.

Ahora es el momento de añadir el jamón y la almendra picada.

Buen provecho