

## La Rioja

Temps



30'

Racions



4

Apta per a



Infants

Al·lèrgens:



Cereals amb  
gluten



Làctics



Fruits secs

Alternatives



Sense gluten



Vegana

# Card amb salsa d'ametlles

## Ingredients

400 g de card cuit i trossejat

3 grans d'all

50 g d'ametlles crues, pelades i mòltes

50 g de mantega

1 ceba mitjana

1 cullerada sopera a caramull de farina de blat blanca

250 ml de llet

Sal al gust

1 gratat d'ametlles senceres crues pelades per a l'acabat

La temporada dels cards frescos és a l'hivern i es poden pelar amb una mica de paciència, netejar, escaldar i congelar.

## Elaboració

1. En una paella fondre 30 g (una cullerada sopera) de mantega i afegir els grans d'all tallats a làmines fines. Cuinar a foc suau fins que es daurin i després apartar-los i reservar-los.
2. En aquesta mateixa paella afegir la farina perquè es torri lleugerament. Remenar constantment un parell de minuts i evitar que es cremi.
3. Afegir les ametlles mòltes, remenar i cuinar uns minuts més.
4. De mica en mica i sense deixar remenar, anar incorporant la llet. Assaonar-ho amb sal al gust.
5. Quan la salsa d'ametlles s'espesseixi, incorporar-hi de nou els alls reservats i cuinar-ho uns segons, remenant perquè s'integri tot bé. Passar-ho a un got de batedora i batre per aconseguir una crema suau sense grumolls.
6. En una altra paella neta afegir els restants 20 g de mantega i les ametlles senceres. Torrar-les lleugerament fins que adquireixin un to daurat. Retireu-les de la paella i reserveu-les.
7. A la mateixa paella posar la ceba picada amb una mica més de mantega i sofregir amb un pessic de sal fins que s'estovin.
8. Incorporar els cards trossets cuits i ben escorreguts, remenar i cuinar a foc mitjà baix durant un parell de minuts. Rectificar la sal si cal.
9. Apagueu el foc i aboqueu la salsa d'ametlles calenta per sobre. Abans de servir col·loqueu les ametlles daurades per sobre.

*Aquesta recepta és típica a les taules de Nadal ja no només a la Rioja sinó també a altres comunitats com la de Madrid, Aragó, Castella i Lleó, País Basc, Navarra, entre d'altres*

## Alternatives

Per a la versió vegana podeu substituir la mantega per oli d'oliva verge suau i la llet per beguda vegetal d'ametlles. Per a l'alternativa sense gluten només cal reemplaçar la farina de blat blanca per una farina sense gluten com la d'arròs, quinoa, mill o civada.