

**Creador:** Sara Barroso **Recetizador:** Cuscu Mania



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Para diabéticos

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Añadir unos granos de granada o unas anchoas en salazón a la ensalada de endibias.

## Descripción:

Las endibias para esta receta deben tener un aspecto brillante, firme, apretado y sin color verdoso. Lo contrario indica que no son muy frescas.

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 Endibias
- 75 gr de Nueces peladas
- 175 gr de Queso Roquefort
- 150 ml de Nata Líquida
- 1 Limón
- Mostaza
- Sal
- Pimienta

## Preparación:

### Paso 1

Cortamos las endibias, las ponemos en un cuenco y las rociamos con limón para que no se ennegrezcan. Añadimos las nueces y 75 gr de queso roquefort desmenuzado.

### Paso 2

Ponemos el queso restante (100 gr) en un bol, lo aplastamos y añadimos la nata líquida y la punta de una cucharadita de mostaza. Salpimentamos y mezclamos bien hasta conseguir una crema fina.

### Paso 3

Ponemos la crema en una salsera y servimos en la mesa acompañando a las endibias.