

Creador: Sara Barroso **Recetizador:** Araceli Martine



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.