Endivias con queso, pasas y nueces

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Mariap Csm



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
No te olvides de la miel!

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Endivias,
- queso cremoso para untar (natural o queso azul),
- pasas,
- nueces,
- crema de vinagre de Módena y
- miel.

Preparación:

Paso 1

Un entrante, para el centro, delicioso. Corta las endivias por la mitad una vez que has eliminado las primeras hojas. Unta bien cada parte con queso cremoso de tu gusto, echa por encima unas pasas y unas nueces. Finalmente, lo colocas en un bonito plato y echa por encima una chorradica de miel y de crema de vinagre de Módena. Listo!... A ver qué otro plato se nos ocurre ahora para comer...