CRUDITES AL ROQUEFORT

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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Francisco Lima



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

Descripción:

Nada como unas verduritas fracas y una buena salsa.

Ingredientes para 8 personas :

- 3 ENDIVIAS
- 4 ZANAHORIAS
- 4 NABOS
- 1 MANOJO de APIO
- 250 GR de ROQUEFORT
- 100 GR de NATA LIQUIDA
- 50 ML de BRANDY
- SAL
- PIMIENTA NEGRA

Preparación:

Paso 1

Desmenuza el queso en un cazo y fundirlo con cuidado de que no se queme y flambear con el brandy.

Paso 2

Añade la nata y reducir a fuego suave. Remueve con las varillas hasta obtener una crema espesa. Enfriar

Paso 3

Pela las verduritas (excepto las endivias) y cortarlas en bastones de 0´50 cm y mantenerlas en agua con abundante hielo para que se conserven. Las endivias las cortamos en forma de flecha invertida.

Paso 4

Montamos el plato con la salsa en centro en un bol pequeño y las verduras a su alrededor.