Dips vegetales con salsa de queso

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** tania Segura

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 endibias grandes
- 4 zanahorias frescas
- 1 manojo de rabanitos
- 150 g de queso roquefort
- 100 g de nata líquida
- Perejil fresco
- Sal y pimienta negra

Preparación:

Paso 1

Desmenuzar el queso roquefort sobre un cazo de fondo grueso. Agregar la nata líquida y poner a fuego suave. Remover con unas varillas hasta fundir la mezcla, dejándola bien homogénea. Salpimentar y reservar al baño

María. Pelar las zanahorias y cortar en bastones de 1 cm. de ancho. Reservar en agua. Lavar los rabanitos y cortarlos, dejándolo a rayas (mantener el tallo verde). Lavar las endibias y partir longitudinalmente, cada una de ellas, en cuatro. Colocar las verduras en grupo sobre una fuente. Colocar la salsa caliente en el centro de un cuenco y espolvorear de perejil picado.