ENDIVIAS EN PAPILLOTE AL QUESO AZUL

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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Paquita Santfel



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

Descripción:

EL AMARGOR DE LA ENDIVIA Y LA FUERZA DEL QUESO...., IMPRESIONANTE....

Ingredientes para 2 personas :

- 2 ENDIVIAS
- 15 GR. de MANTEQUILLA
- 100 GR. de QUESO AZUL
- 4 REBANADAS DE PAN
- SAL Y PIMIENTA

Preparación:

Paso 1

- Precalentar el horno a 200º. - Limpiar las endivias y partirlas por la mitad a lo largo. - Poner la mantequilla a derretir en una sartén y dorar las endivias. Salpimentar y reservar. - Tostar las rebanadas de pan. Reservar. - Disponer sobre 2 hojas papel sulfurizado 2 medias endivias en cada una. - Colocar encima el queso azul en láminas y aromatizar con pimienta. - Cerrar los papillotes, colocar en una bandeja de horno y hornear 10 minutos a 180º. - Servir las endivias sobre el pan tostado.