

pica -pica de endivias



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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** joaquim vivas m



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Tapa

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

QUIEN NO TIENEN INVITADOS DE SOSPRESA PUES AQUI TIENES
UNA RECETA RAPIDA PAA HACER Y GUSTA A TODOS

Ingredientes para 6 personas :

- 1 paq de endivias
 - tarrina de queso philadelphia de 1 tarrina
 - huevos duros de 2
 - paq de salmón ahumado de 1 paquete
 - bote de olivas con anchoas de 1 bote
 - piñones de 100 gramos
-

Preparación:

Paso 1

1 Paq de endivias 1 tarrina de queso PHILADELFIA cremoso 1 paquete de salmón ahumado 2 huevos duros 1 bote de olivas con anchoas piñones ELABORACION Empezamos limpiando las endivias y las separamos del manojo y las dejamos una por una en una bandeja y reservamos A continuación en un bol ponemos la tarrina de queso, las olivas troceadas, el salmón lo picamos en trozos pequeños y también los huevos duros los picados y añadimos los piñones Entonces empezamos ha rellenar las hojas de las endivias que teníamos en la bandeja y servimos