Endibias con salsa de queso



Subida por antonio el 01/02/2010
Etiquetas: Verduras

INGREDIENTES

4 Endivias grandes
2 Tomates grandes
1 Vaso de Nata lÃ-quida
100 g. de Queso rallado
50 g. de Almendra molida
1 Huevo
Sal
Agua

PREPARACIÓN

Cortar las endibias por la mitad (quitando el tronco central si se desea), cocerlas en agua con sal de 10 a 15 minutos.
Escaldar los tomates, pelarlos y cortarlos en rodajas que se colocan sobre los platos. Colocar las endibias sobre los tomates procurando que se mantengan calientes.
Calentar la nata hasta que hierva y sazonarla. Una vez que estÃ© tibia, agregar el queso y las almendras removiendo bien. AÃ±adir el huevo batido y rectificar de sal. Por Ãºltimo se salsean las endibias y se sirve.