

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 líquida
- 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 esté tibia, agregar el queso y las almendras removiendo bien. Añadir el huevo batido y rectificar de sal. Por último se salsean las endibias y se sirve.