

# Crema de endibias

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

**Manteca:** 20 g

**Pimienta:** A gusto

**Papa:** 1 Unidad

**Leche:** 1 Chorrito

**Nueces peladas:** 3 Unidades

**Queso Roquefort:** 50 g

**Puerro:** 1 Unidad

**Sal:** A gusto

**Endibias:** 400 g

**Mostaza:** 1 cdita.

**Caldo de verduras:** medio L

## Preparación de la Receta

- Colocar en una olla un buen trozo de *manteca*, rehogar las endivias picadas (reservar 3 hojitas de la parte más tierna) con el *puerro* y la *papa*
- Salpimentar.
- Cubrir con el caldo de verduras y cerrar la olla durante 5-6 minutos.
- Luego triturar y pasar por un colador
- Añadir el chorrito de leche y rectificar el punto de sal si fuera necesario.
- Servir la **crema** bien caliente y decorar con las hojitas reservadas y rellenas de roquefort, una pizca de *mostaza* de Dijón y unas nueces picadas
- Terminar con un poco de *puerro* picado

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/crema-de-endibias>