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