

Endivias Caramelizadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Endivias

Aceite De Oliva: 50 grs

Azúcar: 250 grs

Endivias: 1 Unidad

Queso Crema: 100 grs

Romero: c/n

Almendras: 150 grs

Brotes: c/n

Pimienta: c/n

Queso Azul: 200 grs

Tomillo: c/n

Preparación de la Receta

Endivias

- En una sartén a fuego suave, hacer un caramelo seco sólo con azúcar.
- Cuando el azúcar se funde y obtenga el *color* deseado, agregar almendras
- Mezclar.
- Volcar en una fuente con placa de silicona
- Dejar enfriar y picar.
- En un bol, mezclar queso azul, queso *crema*, hojas de *tomillo*, *romero* y pimienta hasta integrar.
- Separar las hojas de las endivias, emprolijar la base y rellenar con la mezcla de queso azul reservada.
- Terminar con *praliné* picado sobre cada endivia y servir con brotes aderezados con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/endivias-caramelizadas>