Endivias Caramelizadas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Endivias

Aceite De Oliva: 50 grs
Azucar: 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 funda 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