

Endivias y escarolas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Nueces molidas: 100 g

Escarola gruesa: 1 unidad

Endivias: 3 Unidades

Ramas de apio: 2 unidad

Vinagre de vino: 22 c.c.

Crema: 150 c.c.

Gorgonzola: 100 g

Perejil: c/n

Ajo asado: 1/2 Cabeza

Preparación de la Receta

- Cortar en rodajas las endivias, deshojar la escarola y cortar con las manos , cortar el *apio* en ruedas finas y mezclar en un bowl con las hojas de *perejil*, nueces tostadas picadas, reservar.
- **Vinagreta**
- Pisar con un tenedor el queso gorgonzola, agregar los ajos asados, *crema* para aligerarlo y si hace falta un poquito de leche.
- *Condimentar* con *vinagre*, aceite de oliva, sal y pimienta.
- **Armado**
- *Condimentar* con la vinagreta la ensalada y servir en fuente.

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