

Endibias con roquefort



Ingredientes

4 endibias
250 gramos de queso roquefort
1 cebolla pequeña
1 envase pequeño de nata para cocinar

Si no se dispone de queso roquefort puede utilizarse queso azul danés o similar. También se puede utilizar leche entera en lugar de nata si no se dispone de la misma.

Preparación

Deshojar las endibias, lavar bien las hojas con agua y escurrirlas.

En un plato hondo, o en un cuenco, colocar el queso roquefort, reservando aparte 1/4 de la pieza que se utilice. Verter sobre el queso la nata, reservando también una parte de la misma.

Con la ayuda de un tenedor ir mezclándolo todo hasta obtener una masa homogénea, con la textura similar a un ajoaceite. Si está demasiado líquido, añadir queso del que se reservo. Si está demasiado espeso, añadir nata.

Para quien tenga menos tiempo o paciencia, esta mezcla se puede hacer con la batidora. Tener en cuenta que esta mezcla **ESPESARÁ POR SÍ SOLA** a medida que pasen los minutos, y más aún si se guarda en el frigorífico.

Colocar la mezcla en un plato y plantar las hojas de endibia sobre la misma, formando una especie de flor.