

ANGULO

BURGOS

Endibias con queso fresco Angulo *100% cabra*

Una propuesta sabrosa y ligera, donde el queso fresco Angulo aporta el toque capaz de sorprender a los paladares más exigentes

Ingredientes para 4 personas:

- 6 cogollos de endibias
- 175 g queso fresco Angulo de cabra
- 50cl de nata líquida
- 20 g de piñones
- Salsa Tabasco
- Aceite de oliva

Batir el queso con la leche y la nata hasta obtener una crema suave y homogénea. Condimentar con dos o tres gotas de salsa tabasco y volver a batir.

Tostar los piñones en una sartén, a fuego lento y sin dejar de remover.

Disponer las hojas de las endibias –lavadas y escurridas– en una fuente amplia y baja. Extender una cucharada sopera de crema sobre cada una, añadir piñones por encima y servir.



4 pers.



12 min.



Media

Ignacio Medina

Crítico Gastronómico de la Guía del Ocio, y autor de numerosos libros, ha sido distinguido por la Real Academia Española de Gastronomía con el Premio Nacional de Gastronomía a la mejor labor periodística del año 2009.

