



Vitalia

para comer como en casa

Endibias rellenas de queso y anchoas



ingredientes (10 personas)

-4 endibias

Para el relleno

-500g de queso crema

-2 cebollas tiernas, 8 pepinillos, 2 cucharadas de alcaparras, 24 anchoas en aceite

Endibias rellenas de queso y anchoas

 25 min

elaboración

1-Picar los pepinillos, alcaparras, las anchoas y mezclar con el queso crema, afinando de pimienta negra y de aove.

2-Separar las primeras hojas más grandes de las endibias. Cubrir de una capa de la mezcla de queso con anchoas, poner otra hoja de endibia de tamaño similar y presionar ligeramente para que se adhiera.

3-Cortar cada endibia rellena por la mitad o dejar enteras y emplatar decorando con un aceite de perejil.

Accede a todas nuestras recetas
www.vitaliahome.es/canal-cocina/