

Endibias braseadas



Ingredientes:

- 4 endibias grandes
- 30 g de mantequilla sin sal
- ½ limón
- 2 cucharaditas de azúcar
- sal y pimienta

Preparación:

Si estuvieran estropeadas, corte con un cuchillo las puntas de las endibias. Deseche las hojas externas que estén feas. Parta las endibias por la mitad a lo largo y, con un cuchillo, vacíeles el troncho duro.

Derrita la mantequilla en una sartén lo bastante grande como para que quepan todas las mitades de endibia sin sobreponerlas. Póngalas boca arriba en la sartén y fríalas 2 minutos o hasta que se doren.

Dé la vuelta a las endibias y exprímales por encima un poco de zumo de limón. Esplvoréelas con el azúcar, salpimiéntelas al gusto y fríalas de 3 a 5 minutos más o hasta que se noten tiernas al pincharlas con un cuchillo y estén doradas por ambos lados