

Endivias gratinadas con carpaccio de bacalao

Ingredientes:

Ingredientes para 4 personas:

12 endivias hermosas
1 litro de agua
sal
pimienta
un limón
100 grs. de queso emental rallado
20 grs. de mantequilla
aceite de oliva
dos paquetes de finas lonchas de bacalao ahumado
dos tomates maduros

Preparación:

Poner el agua en una olla con sal, pimienta, un poco de aceite de oliva y el zumo del limón. Llevar a ebullición.

Lavar bien las endivias, cortarlas a cuartos y quitar en cada cuarto, un poco del centro duro de la endivia. Echarlas en el agua hirviendo y dejarlas cocer unos 20 minutos.

Ecurrirlas muy bien y colocarlas en una fuente de horno. Espolvorearlas con el queso rallado y repartir la mantequilla a trocitos. Gratinarlas unos 8 minutos en el horno previamente calentado.

Montar el plato con las lonchas de bacalao aderezadas con el tomate rallado y un poco de aceite de oliva y al lado las endivias gratinadas.

La mezcla de los dos sabores es muy interesante.

Trucos:

- El zumo de limón que se pone en el agua sirve, aparte de dar a las endivias un gusto ligeramente acidulado y agradable, para que se mantengan bien blancas.
- Quitar un poco de la parte dura que hay en el centro de las endivias es quitar el posible amargor que puede tener la endivia.
- La mezcla de sabores de las endivias con el bacalao ahumado es interesante, pero se pueden hacer las endivias también solas o como acompañamiento de cualquier carne o ave.