

Ensalada de calabacines al roquefort



Ingredientes:

- 2 calabacines
 - 2 tomates rojos
 - 1 endibia grande
- Para la salsa
- 100 g de queso roquefort
 - 1 bote de nata
 - perejil, cebollino, aceite, vinagre, sal

Preparación:

Para la ensalada de calabacines se cortan los calabacines en discos y se cuecen en agua con sal durante 2 o 3 minutos. Se pasan por agua fría y se escurren.

Se disponen en una ensaladera las hojas de endibia en forma de abanico. En el centro se ponen los calabacines y los tomates cortados en trozos regulares. Se sazona con sal.

Se vierte por encima la salsa de queso y se sirve.

Salsa:

Se aplasta el queso roquefort con un tenedor. Se añaden 3 cucharadas de aceite y una de vinagre y se trabaja hasta obtener una crema fina. Se agrega la nata y las hierbas picadas y se sazona ligeramente con sal.

Servir la ensalada de calabacines con un poco de roquefort por encima y el resto en una salsera.