

*No tenéis que ir a la Granja a por nueces, valen todas.  
Ensalada rosa de endivias con nueces*

-4 endivias grandes - 50 gr. de queso tipo cabrales - Una remolacha cocida - Leche de soja - Nueces peladas - Cebolleta y orégano y perejil



1

Se limpian cuidadosamente las endivias y se deshojan. Si fuera necesario se dejan en agua un par de horas para rebajar su amargor característico.



2

Se colocan las endivias en una fuente y se reserva. Se bate la remolacha con el queso y la leche que admita hasta obtener una crema poco líquida.



3

Se bañan las endivias con la salsa y se añaden las nueces como adorno junto con trocitos muy pequeños de cebolleta y hojas de orégano y perejil.

*Curiosidad*

La nuez es uno de los ingredientes estrella en todo tipo de filtros mágicos, siempre como talismán y amuleto protector.

*Valores Nutricionales*

Proteínas  
Potasio  
Ácido Fólico



*Sugerencias*

- Si se compra la remolacha cruda y se asa en el horno con un poco de sal resulta mucho más sabrosa.
- La salsa de remolacha puede ser aliño de otras ensaladas