

ENDIVIAS CON NUECES Y BEICON

Ingredientes

*Una bandeja de endivias
Aceite de oliva
½ cebolla
8 nueces
100 gr de beicon
Perejil
Sal
Pimienta*

Elaboración

- Quitar las hojas amargas.
- Poner a cocer en una bandeja las endivias con el zumo de limón, ½ vaso de agua, sal y pimienta, cubrir y dejar cocer durante unos veinte minutos.
- Rehogar la cebolla hasta que coja un poco de color.
- Dorar el beicon.
- Colocar en una fuente las endivias y poner encima las nueces y el beicon.
- Decorar y terminar.