

Endivias con salsa de toffe

Tipo de plato: Entrantes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Itadakimasu

INGREDIENTES

0

4 Endivias — cortadas en cuartos

50 gr Azúcar

0,50 vaso/s Agua

0,50 vaso/s Nata

1 Yema de huevo

Tomate cherry — para decorar

ELABORACIÓN

Se pone el azúcar y el agua en un recipiente y hacemos un caramelo un poco oscuro. Por otro lado se marcan en la plancha los cuartos de endivias, con un poco de aceite y azúcar, reservamos en caliente. Se retira del fuego el caramelo dejándolo enfriar, cuando lo haya hecho un poco se añade la crema de leche removiendo bien, más tarde cuando la temperatura ronde los 70°C añadimos la yema de huevo para ligar la salsa.

Presentación:

Se cortan unos tomatitos cherry por la mitad que iremos intercalando entre los cuartos de endivia, salsearemos y si es necesario daremos un golpe de horno para atemperar el plato.

Espero que os guste, es un tanto especial, pero resulta muy agradable de comer.