

APERITIVOS / ENTRANTES

Endivias con queso, salmón y nueces

4 raciones · 400 kcal

Ingredientes

- 200 ml nata líquida
- Queso roquefort
- Endivias
- Salmón
- Nueces
- Sal
- Aceite

POR RACIÓN

Proteínas	18 g
Grasas	34 g
Hidratos	8,2 g
Fibra	4 g

Elaboración

1. Mezclar la nata líquida con el queso roquefort en el microondas o al fuego
2. Remover un par de minutos
3. Servir encima de las endivias con el salmón y las nueces troceadas
4. Poner también un poco de sal y aceite por encima

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta