

Barquitas de Endivias con Surimi

Esta es una cena rápida para esos días que no tienes ganas de cocinar mucho o piensas que no tienes nada en la nevera. Es rápida, ligera y depurativa gracias a la endivia. También la puedes realizar como aperitivo para una comida improvisada aunque tengas invitados en casa...

INGREDIENTES:

- 2 uds Endivias belgas o francesas.
- 6 Palitos de surimi.
- 50g Queso de untar "Light".
- 50g Pimiento asado, conserva o piquillo.

1
Ración



ELABORACIÓN:

1. Cortar la base de las endivias y reservar las hojas exteriores (más grandes) para que hagan de barquita. Picar el resto de endivia.
2. Cortar los palitos de surimi a trocitos y mezclar con las endivias cortadas y el queso de untar light.
3. Rellenar las barquitas con la mezcla y decorar con tiras de pimiento asado o servir al lado.