

Hoy vamos a hacer un aperitivo a base de 3 elementos que se llevan muy bien, pero a nuestra manera: endivias, nueces y queso

### ¿Qué?

- 4 endivias
- 200g de nueces peladas
- 150g de leche
- 150g de nata
- 1 pizca de sal
- 1 ciña de queso de Irati

Además necesitamos un rallador “microplane”

### ¿Cómo?

Deshojamos las endivias y les cortamos una pequeña porción de parte blanca. Las colocamos en un bol con agua y hielos, así nos quedarán aún más crujientes.

Por otro lado ponemos en una cazuelita las nueces troceadas, la leche y la nata. Tiene que hervir muy, muy suavemente por espacio de 15 minutos. Nos debe quedar una salsa espesa. La dejamos enfriar un poco.

Ecurrimos bien las endivias y las colocamos en una fuente. Ponemos un poco de intxaursaltsa en cada endivia y rallaremos abundante queso de Irati por encima. El rallador “microplane” consigue rallar muy finamente el queso, dando aspecto de “nieve” muy ligera y vistosa.