



PER LLEPAR-SE ELS DITS!

Prepara les delicioses receptes del nostre Xef

ENDÍVIES AMB GREIXONS



INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

- 6 endívies
- 40 gr de greixons de porc
- 1/2 ceba tendra
- 20 gr de vinagre de cava
- 200 gr d'oli d'oliva verge extra
- sal

ELABORACIÓ

Tallem la ceba a daus petits i els posem a macerar en vinagre durant una hora, fora de la nevera.

Després la barregem amb l'oli i una mica de sal.

Tallem les endívies en 4 grills.

Emplatem les endívies i l'amanim amb la ceba.

Al darrer moment, partim els greixons a trossos irregulars i els escampem al damunt.

Bon profit!

Recepta elaborada per: **SAMBUCUS**



www.topxefplanadevic.cat

L'Atmetlla del Vallès:
Ctra. C17, Km 28 // 93 843 20 45

Vic:
Rambla Hospital, 42 // 93 881 47 84

Barcelona:
Còrsega, 551 // 93 456 32 49

Barcelona:
Trav. de Gràcia, 140 // 93 368 63 67