KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

# Achicoria gratinada con salsa de granada

La combinación de achicoria ligeramente amarga con un queso azul fuerte y cremoso se completa con el aroma inconfundible de los tomates secos o, en la versión de carne con jamón serrano, y se beneficia mucho de la salsa de granada afrutada y ácida.

Tiempo de preparación: 45 min. · Nivel de dificultad: fácil ·

## Cantidad

Ingredientes para 4 personas.

## Ingredientes

4 ud. Achicorias
6 lonchas de jamón de cerdo negro
120 g Gorgonzola (u otro queso azul)
Salsa de Granada agria
4 cda Nata
1 cdta Aceite de oliva virgen
Pimienta negra molida

## Preparación

Precalentar el horno a 180 - 200 grados con ventilador o grill.

Cortar la achicoria por la mitad y retirar el tallo (los extremos duros inferiores, de unos 2 cm). Coloque las mitades de achicoria, con el corte hacia arriba, en una fuente de horno poco profunda, todas bien juntas.

Cortar los tomates/jamones en tiras finas.

Desmenuzar el gorgonzola y repartirlo sobre las mitades de achicoria junto con el jamón/tomates.

Poner media cucharada de crema en cada uno de los corazones de los cogollos vegetales,

rociar un poco de aceite de oliva sobre las puntas de las hojas para que no se quemen tan fácilmente después en el horno.
Sazone todo generosamente con pimienta recién molida.

Poner unas gotas de la salsa de granada ácida en cada mitad de achicoria entre el queso y el jamón/tomates.
Colocar la fuente en el horno hasta que se dore.

Servir con pan tostado.