

## ENDIVIAS A LA PLANCHA CON RÚCULA Y PISTACHOS

### Ingredientes

- Un buen puñado de rúcula
- 4 endivias
- 30 g de pistachos pelados
- Sal marina
- Pimienta negra
- Aceite de oliva virgen extra

### Preparación

- 1º.** Quitamos las hojas exteriores de la endivia y las cortamos longitudinalmente.
- 2º.** Añadimos Sal y pimienta y las pincelamos con aceite.
- 3º.** Las ponemos a la plancha boca abajo a fuego fuerte y cuando veamos que ya comienzan a dorarse, añadimos un pelín de agua y tapamos rápidamente. Así conseguiremos el vapor que necesita para cocinarse perfectamente.
- 4º.** Las colocamos en un plato y añadimos rúcula y los pistachos picados.
- 5º.** Para terminar un chorreón de aceite de oliva virgen extra y lista para disfrutar.

[FUENTE:WWW.LOVEMYSALAD.COM/ES](http://WWW.LOVEMYSALAD.COM/ES)