

**Libreta:** Verduras  
**Creado:** 26/03/2018 21:50  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/endivias-al-horno-con-jam%c3%b3n.html>

---

## Endivias al horno con jamón

### INGREDIENTES

- 4 endibias no demasiado gordas
- 4 lonchas finas de jamón serrano
- 1 cebolla pequeña
- 2 dientes de ajo
- ocho tomates cereza
- aceite de oliva
- sal y pimienta
- margarina

### PREPARACIÓN

Lavar las endibias y quitarles la parte amarga cortando una cuña en la parte inferior, procurando que no se suelten mucho las hojas.

Cocer las endibias durante unos minutos en agua con un poco de sal. Escurrir y envolver en las lonchas de jamón serrano.

En una sartén se prepara un sofrito con un poco de aceite de oliva, los dientes de ajo y la cebolla partida en aros finos con cuidado que no tomen demasiado color.

Untar una fuente de horno con un poco de margarina y colocar las endibias envueltas en jamón.

Encima se echa el sofrito de cebolla, ajo y finalmente se colocan encima los tomatitos cortados por la mitad.

Salpimentar y meter en la parte baja del horno durante unos 15 o 20 minutos a 180°.

Servir caliente