

Será por recetas



Hinojo al horno con pimienta blanca

Entrantes

 4 Personas

 50 Minutos

 media

 Enviada el 13/06/2012

Ingredientes

- 500 g de bulbos de hinojo
- 2 chalotas
- 1 diente de ajo
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 125 ml de vino blanco seco
- 2 ramas de tomillo
- 1 rama de romero
- Zumo de ½ limón
- Sal
- Pimienta blanca
- 1 hoja de laurel
- 200 ml de caldo de verdura
- 100 g de queso parmesano rallado
- 10 aceitunas negras

Elaboración

Primero lavar los bulbos de hinojo, secar y quitar las hojas, reservarlas para más tarde. Cortar los bulbos a lo largo en cuatro u ocho trozos, dependiendo de su tamaño. Pelar las chalotas y el ajo y cortar en cuadrados pequeños. En una fuente refractaria calentar el aceite de oliva y rehogar las chalotas y el ajo hasta que estén transparentes. Colocar los cuartos traseros de hinojo uno al lado del otro en la fuente y desglasar con vino. Lavar el tomillo y el romero, secar, partir un poco con los dedos y agregar. Sazonar con el zumo de limón, la sal, la pimienta y la hoja de laurel. Verter el caldo de verdura en la fuente y se introduce en el horno precalentado. Asar a 200 °C unos 30 minutos, espolvorear con el queso parmesano rallado y gratinar durante 8 o 10 minutos. Mientras tanto partir las aceitunas en dos, quitarles el hueso y cuartear.

Picar las hojas de hinojo que se habían reservado previamente. Retirar la fuente refractaria del horno, sacar el hinojo y reservar en caliente. Reducir la salsa a fuego vivo y rectificar de nuevo. Colocar el hinojo sobre una fuente, rociar con las aceitunas y las hojas de hinojo picadas y recubrir con salsa.



Autor receta de Hinojo al horno con pimienta blanca

Komatsu

 Valoración 3/5

 46 Recetas publicadas

 Miembro desde 30/05/2012