

Agnolotti de centolla en escencia de hinojo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Esencia de hinojo

Manteca: 50 g

Licor de Anís: 30 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Echalottes: 2 Unidades

Hinojo: 500 g

Aceite de ajo: 20 cc

Crema de leche: 200 cc

Zanahorias: 300 g

Masa

Azafrán en hebras: 1 cdita.

Huevos: 3 Unidades

Harina: 300 grs.

Sal: Una pizca

Relleno

Centolla: 400 g

Varios

Caviar negro: 2 cdas.

Hojas de Hinojo: 1 cda.

Preparación de la Receta

Masa

- Hidrate en agua el *azafrán*.

- En una procesadora coloque, la *harina*, los huevos, el *azafrán* y una pizca de sal
- Procese hasta que los ingredientes se unan
- Retire y deje descansar la masa en la heladera durante una hora, tapada con papel film.
- Pase la masa por una máquina para pastas, estire hasta lograr una masa rectangular y fina.

Armado

- Pique la carne de **centolla**, previamente cocida.
- En la mesada previamente enharinada, corte la masa en rectángulos.
- Coloque la carne de *centolla* en el centro, pinte los bordes con agua, cubra con masa cierre presionando bien para sacar el aire.
- Tome dos extremos opuestos, gire en forma opuesta cada lado y una las puntas, con un poco de agua.
- En una olla con abundante agua salada hirviendo, coloque los agnolottis, deje cocinar y cuele.

Esencia de hinojo

- Corte el **hinojo** en cubos.
- Pele y pique el echalote.
- Pele y pique la *zanahoria* en cubos pequeños.
- En una sartén con aceite de *ajo* rehogue el echalote, agregue la sal, la *zanahoria* y el *hinojo*
- Mezcle y flambee con el *licor* de anís
- Deje evaporar el alcohol y agregue la *crema* de leche
- Deje reducir.
- Cuele en otra olla, coloque al fuego y condimente con sal y pimienta.
- Agregue la *manteca* y mezcle con batidor de alambre

Presentación

- En un plato coloque los agnolottis, con la esencia de *hinojo*, agregue el caviar negro y decore con unas ramas pequeñas de *hinojo*
- Termine con pimienta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/agnolotti-de-centolla-en-escencia-de-hinojo>