Bagna cauda



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Alcauciles: 4 Unidades
Sal: A gusto
Cebollas: 2 Unidades
Morrones amarillos: 2 Unidades
Morrones verdes: 2 Unidades
Zanahorias: 2 Unidades
Cardo: 1 Planta
Coliflor: 1 Unidad
Papas: 4 Unidades
Endibias: 2 Unidades
Morrones colorados: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Repollo blanco: ½ Unidad
Broccoli: 1 Unidad
Hinojos: 2 Unidades
Remolachas: 4 k

Bebida sugerida

Malbec Cabernet Sauvignon 2000:

Salsa

Leche: Cantidad necesaria
Anchoas en salmuera: 10 Filetes
Pimienta: A gusto
Aceite de Nuez: 1 cda.
Manteca: 500 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Ajo: 1 Cabeza

Preparación de la Receta

- Pele los cardos, corte en bastones y cocine la mitad en agua salada hirviendo.
- Separe las flores del bróccoli y del *coliflor*, blanquee en abundante agua salada hirviendo.
- Disponga sobre una fuente, las papas, las remolachas, las cebollas y 1 *morrón* de cada *color* .
- Rocíe con sal, aceite de oliva y ase en el horno.

- Pele las verduras, corte los morrones y las cebollas en bastones.
- Corte las papas en rodajas.
- Corte los hinojos en rebanadas.
- Corte las zanahorias y los morrones crudos en bastones.
- Separe las hojas de las endibias.
- Corte las hojas del *repollo* en bastones.
- Elimine las hojas externas de los *alcauciles* hasta dejar libre el corazón, corte al medio, elimine la pelusa interna y blanquee la mitad en abundante agua hirviendo.
- Corte los *alcauciles* crudos en rebanadas.

Salsa

- Pele los ajos, corte al medio y elimine el brote.
- Reserve en leche durante 30 minutos.
- Pique finamente el *ajo*.
- Desale las anchoas, retire el espinazo y pique finamente
- En una cazuela de barro derrita la *manteca* con el *ajo* sobre fuego bajo.
- Incorpore las anchoas, el aceite de oliva, el aceite de nuez y revuelva constantemente durante 10 minutos.
- Condimente con pimienta.

Presentación

- En una fuente distribuya las verduras crudas sobre un lado y las cocidas sobre el otro lado.
- Acompañe con la salsa caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bagna-cauda-3