

# 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>