elGourmet

Bagna cauda

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición

Ravioles de verdura: 4 Planchas
Zanahorias: 1 k
Pan de campo: 1 Unidad
Cardos: 4 Unidades
Queso Gruyere: 500 g
Pollo: 1 Unidad
Papas: 1 k
Blanco de apio: 4 Unidades
Calabaza: 1 Unidad
Hinojos: 2 Unidades
Coliflor: 1 Unidad

Salsa

Crema de leche: 1 L
Ajo: 6 Cabezas
Anchoas en aceite: 200 g
Manteca: 500 g
Aceite De Oliva: 30 cc

Preparación de la Receta

- Pique finamente el *ajo* y las anchoas.
- En una cazuela de barro caliente el aceite de oliva.
- Agregue la *manteca* y derrita lentamente.
- Añada el *ajo* y cocine durante 5 minutos sin que tome *color*.
- Incorpore las anchoas y continúe la cocción durante 10 minutos más.
- Vierta la *crema* de leche hasta que rompa el hervor.

Guarnición

- Pele las papas, las zanahorias, la *calabaza* y corte en cubos regulares.
- Separe las flores de la *coliflor*.
- Cocine las verduras en abundante agua salada hirviendo.
- Corte el *apio*, el *hinojo* y los cardos en cubos regulares.
- Cocine el *pollo* y desmenuce la carne.
- Cocine los ravioles en abundante agua salada hirviendo.
- Corte el pan en rebanadas.

Presentación

- Sirva la salsa en la cazuela y mantenga la temperatura en un difusor.
- Sirva cada uno de los ingredientes de la *guarnición* por separado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bagna-cauda-5