Bagna cauda tradicional



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Cardos: 4 Unidades
Crema de leche: 3 cdas.
Alcauciles: 4 Unidades
Anchoas: 6 Filetes
Ajo: 1 Diente
Manteca: 1 cda.
Zucchinis: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele el *ajo* y corte en finas laminas.
- Retire las hojas exteriores de los *alcauciles* y la parte verde oscura del tallo, la punta y el plumerillo.
- Reserve en agua con *limón*.
- Pele los cardos y corte en cubos.
- Blanquee los zucchinis y corte en cubos.

Armado

- En una olla con aceite de oliva caliente, saltee el *ajo* junto con las anchoas
- Cocine a fuego medio hasta que se ablande el *ajo* y se desintegren las anchoas.
- Coloque en un mixer con mas aceite de oliva y procese hasta que quede una pasta fina
- Agregue la *crema* de leche y coloque en cazuelitas individuales.
- En una olla con agua hirviendo y sal, cocine *limón* junto con *manteca* y los *alcauciles*
- Cubra con papel *manteca* y cocine durante15 minutos aproximadamente
- Retire y corte en cubos.

Presentación

- Sirva en un plato las cazuelitas y acompañe con los zucchinis, los *alcauciles* y los cardos