Bruschettas de hinojos a la cacerola



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Sal fina: c/n
Diente de ajo: 1 unidad
Manteca: c/n
Perejil: c/n
Tomillo: c/n Al gusto
Aceite De Oliva: c/n
Hinojos: 2 unidad
Peperoncino: 1
Rodajas de pan blanco: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Rehogar una sartén de bordes altos con *manteca* y aceite de oliva y *ajo* fileteado y *tomillo* por 1 minuto.
- Agregar hinojos en gajos, sal, pimienta, agua hasta cubrir, tapar y dejar cocinar por 15 minutos.
- Terminar con peperonccino, aceite de oliva, *perejil* picado y servir sobre rodajas de pan tostado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bruschettas-de-hinojos-a-la-cacerola