Compota de hinojos y limón

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Canela En Polvo: A gusto
Laurel: 2 Hojas
Semillas de hinojo: 1 cdita.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Hinojos: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Pimienta rosa: 1 cdita.
Canela en rama: ½ Unidad
Pimienta Negra: 1 cdita.
Limon: 1 Unidad
Puerros: 2 Unidades

Armado

Hinojos: 4 Unidades

Salsa

Azafrán: 1 Cápsula
Aceite De Oliva: 1 cda.
Chorizo colorado: ½ Unidad

Preparación de la Receta

- Elimine las hojas del *hinojo* y corte en juliana.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *hinojo*.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Pique los puerros groseramente.
- Exprima el **limón**.
- En una *cacerola* con abundante agua salada disponga la *cebolla*, el *jugo* de *limón*, semillas de *hinojo*, las pimientas, la canela, el *puerro*, el *hinojo* salteado , sal, el *laurel* y la canela.
- Cocine hasta reducir 1/4 de su volumen.

Salsa

- Pele el chorizo y pique groseramente.
- Hidrate el *azafrán* en agua.
- En la misma sartén donde salteó los hinojos añada un poco el aceite de oliva y saltee el chorizo.
- Incorpore el *azafrán*.

Armado

- Corte la parte superior del *hinojo* y ahueque con la ayuda de una cuchara noisette.
- Rellene con la compota.

Presentación

- Sirva la salsa en un recipiente individual y disponga en el costado de un plato, en el centro, el *hinojo* relleno.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/compota-de-hinojos-y-limon