Ensalada de hinojos confitados con mejillones a la plancha y tostadas de ajo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hinojo: 2 Bulbo
Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Ensalada

Hojas verdes: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 6 cdas.
Vinagre de vino: 2 cdas.
Sal: A gusto
Perejil picado: 1 cdita.

Mejillones a la plancha

Mejillones: 10 Unidades

Tostadas de ajo

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Perejil picado: 1 cda.
Hojas de Hinojo: 2 cdas.
Ajo: 6 Dientes
Pan: A gusto

Preparación de la Receta

- Retire las hojas de los hinojos y corte en gajos

Tostadas de ajo

- Corte el pan en rodajas al bies (cuatro) y tueste en el horno
- Envuelva los dientes de **ajo** en papel aluminio y ase en el horno a 180°C 12 minutos.

- Procese los dientes de *ajo* junto con *perejil*, las hojas del *hinojo*, aceite de oliva y sal
- Forme una pasta.

Mejillones

- En una sartén caliente, selle los mejillones hasta que se abran.

Ensalada

- Prepare una vinagreta con *vinagre*, aceite de oliva, *perejil* y sal
- Condimente las hojas verdes.

Armado

- En un sartén con aceite de girasol a 90°C sumerja el *hinojo* y confite durante 15 minutos.
- Unte las tostadas con la pasta.

Presentación

- Sirva en un plato la ensalada junto con las tostadas y por encima los hinojos, acompañe con los mejillones

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-hinojos-confitados-con-mejillones-a-la-plancha-y-tostadas-de-ajo