Ensalada tibia, hinojos y mejillones a la marinera



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bulbo de hinojo confitado

Aceite Neutro: 2 Taza

Hinojo: 1 Bulbo

Hojas verdes

Sal: A gusto
Escarola: 1/2 Planta
Vinagre: A gusto

Aceite De Oliva: A gusto
Lechuga: 1/2 Planta
Radicchio: 1/2 Planta

Mejillones a la marinera

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Ajo picado: 2 cdas.

Vino Blanco: 3 cdas.
Mejillones: 1 k

Miga de pan crocante

Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Pan de miga: 10 Rodajas

Hojas de Hinojo: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Bulbo de hinojo confitado

- Separe las capas del *hinojo*.
- En una olla con aceite de oliva cocine a fuego mínimo el *hinojo* durante 20 minutos

- Una vez tiernos retire y escurra sobre papel absorbente.

Miga de pan crocante

- Frote las rodajas de pan sin corteza en un *tamiz* hasta obtener un polvo del pan.
- En una sartén con aceite bien caliente fría el polvo de pan obtenido hasta dorarlo
- Retire, escurra y seque bien sobre papal absorbente durante unas 2 horas.
- Pique las hojas de *hinojo* en el momento que se utilizaran.
- Mezcle las hojas picadas junto con la miga de pan frita.

Mejillones a la marinera

- En una olla con aceite de oliva dore los ajos, incorpore luego los mejillones y el vino blanco
- Deje evaporar el vino y retire una vez que todos los mejillones se hayan abierto
- Tenga en cuenta no consumir el *mejillón* que no se haya abierto.

Hojas verdes

- En un bowl coloque el aceite, el *vinagre* y la sal
- Mezcle.
- En un bowl coloque las hojas verdes y vierta de a poco la vinagreta mientras mezcla.

Armado

- En un plato coloque primero las hojas verdes, luego las capas de *hinojo* confitado y por ultimo los mejillones.

Presentación

- Decore con la miga de pan crocante.
- Sirva caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-tibia-hinojos-y-mejillones-a-la-marinera