

# Entraña al romero con hinojos braseados

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Hinojo:** 2 Bulbo

**Hojas de tomillo:** 2 cda.

**Tomates redondos:** 2 Unidades

**Palta Hass:** 1 Unidad

**Pimienta Negra:** A gusto

**Entraña:** 1 Unidades

**Hojas de Albahaca:** 1/2 Taza

**Azucar rubia:** 1 cda.

**Romero fresco:** 2 Ramas

**Jugo de Limón:** 2 Unidades

**Aceite De Oliva:** 200 cc

**Sal entrefina:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Pele los tomates y córtelos en gajos.
- Corte el *hinojo* en finas láminas.
- Quite la piel de la entraña y córtela en porciones.
- Pique las hojas de **romero**.
- Pele la *palta*, debe estar madura y córtela en cuartos.

## Armado

- Coloque en un bowl las laminas de *hinojo*, incorpore *jugo* de un *limón*, aceite de oliva y sal entrefina, mezcle y perfume con las hojas de *tomillo*, luego acomode sobre una placa los tomates junto con el *hinojo*, espolvoree con azúcar rubia y humedezca con hilos de aceite de oliva, cocine en horno precalentado a 200°C, al momento de colocar la placa dentro del horno baje la temperatura a 180°C.
- Coloque en una fuente la entraña, humedézcala del lado de la grasa con aceite de oliva, espolvoree con *romero*, sazone con pimienta y sal entrefina
- En una sartén bien caliente y a fuego máximo selle las porciones de entraña primero del lado de la grasa, una vez doradas de vuelta.
- En un recipiente mezcle tres cucharadas de aceite de oliva y *jugo* de *limón*.

## Presentación

- Sirva en un plato una porción de entraña con hinojos braseados y acomode sobre la entraña un cuarto de *palta* y salséela con la mezcla de oliva y *limón*.
- Decore los hinojos con hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/entrana-al-romero-con-hinojos-braseados>