

Hinojos dorados tomate y panceta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal gruesa: A gusto

Hinojo: 1 Unidad

Manteca: 2 cdas.

Harina: Cantidad necesaria

Salsa

Panceta ahumada: 1 Fetas

Vino Blanco: 2 cdas.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla: 1/2 Unidad

Curry: cdita.

Ajo: 2 Dientes

Tomates concassé sin piel ni semillas: 3 g

Preparación de la Receta

- Cortar el *hinojo* por la mitad y blanquearlo en agua hirviendo salada
- Al cabo de 10 minutos retirarlo y escurrir
- Reservar.
- Pasar ligeramente el *hinojo* por *harina* y luego *dorar* en *manteca*.

Salsa

-Para la salsa en una sartén con aceite de oliva

- *Saltear* *ajo* y *cebolla* hasta transparentar.
- Agregar la **panceta** ahumada cortada en tiras y a los 3 minutos incorporar los tomates *concassé*, *saltear* y *salpimentar*.
- Cocinar a fuego bajo hasta que se desintegren los tomates
- Agregar un poco de vino blanco y *curry* en el medio de la cocción.

Presentación

-Para servir

- Emplatar la salsa de tomates y *panceta* y sobre ésta el *hinojo* dorado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/hinojos-dorados-tomate-y-panceta>