# Hinojos enrollados en panceta



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Pimienta Negra en grano**: 1 cdita.
**Semillas de hinojo**: 1 cdita.
**Aceitunas negras**: 100 g
**Queso Parmesano Rallado**: 50 g
**Panceta**: 12 Fetas
**Vino Blanco**: 100 cc
**Anís estrellado**: 1 Unidad
**Crema de leche**: 100 cc
**Hinojos**: 3 Unidades
**Aceite De Oliva**: 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Elimine las hojas de los hinojos y corte en cuartos.
- Blanquee en agua salada hirviendo durante 8 minutos.
- Corte la cocción en agua helada.
- Machaque las semillas de *hinojo*, pimienta y el anís.
- Procese la *crema* con las *especias* y el vino.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la **panceta**.
- Escurra sobre papel absorbente.
- Envuelva cada cuarto de *hinojo* con una feta de *panceta*.
- Descaroce las aceitunas y pique groseramente.
- Disponga los hinojos en una fuente, bañe con la mezcla de *crema*, las aceitunas y el queso.
- Cocine en horno precalentado a 200ºC durante 30 minutos aproximadamente.

### Presentación

- Sirva directamente en la fuente.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/hinojos-enrollados-en-panceta**