

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 200°C durante 30 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva directamente en la fuente.

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