Hinojos Gratinados por Marcela Lovegrove

Ingredientes

Leche: 300 cc
Fecula De Maiz: 50 grs
Crema de leche: 100 cc
Queso Fresco: 100 grs
Vino Blanco: 50 cc
Hinojo: 200 grs
Limón para su jugo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Cocinar los hinojos en agua hirviendo con sal junto con el *jugo* de *limón* hasta que estén tiernos (10 minutos).
- Escurrir y reservar.
- Mezclar en un bol la fécula de maíz con la leche y la *crema*.
- Agregar a la *cacerola*, añadir vino blanco, sal, pimienta y cocinar a fuego suave revolviendo continuamente hasta que la salsa espese ; dejar *hervir* 1 minuto.
- Incorporar el queso cremoso rallado y revolver hasta fundir.
- Distribuir los hinojos en una fuente, cubrir con la salsa blanca con queso fresco rallado por encima y llevar a horno moderado hasta *gratinar*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hinojos-gratinados-por-marcela-lovegrove