

Hinojos gratinados

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Queso Parmesano: 100 g

Hinojos: 6 Unidades

Para la salsa blanca:

Manteca: 50 g

Harina: 50 g

Leche: 500 cm³

Pan viejo:

Pimienta:

Queso ahumado:

Sal:

Preparación de la Receta

- Cortamos los hinojos en cuartos y grillamos con aceite de oliva.
- Por otro lado, realizamos una salsa blanca. Para ello, calentamos la leche en una *cacerola* y apagamos en su primer hervor.
- En otra *cacerola*, derretimos 50 gr de *manteca* y vamos incorporando 50gr de *harina* de a poco formando el roux. Por último, volcamos la leche caliente de a poco y con batidor de alambre integramos bien tratando de que no queden grumos. Condimentamos con sal, pimienta y nuez moscada.
- Colocamos los hinojos en una fuente para horno, cubrimos con la salsa blanca, queso ahumado y terminamos espolvoreando con pedacitos de pan tipo croutons .
- Llevamos a *gratinar* hasta que quede bien dorado.

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