

Papines estrellados

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para el dip

Hinojo: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: A gusto

Puerro: 1 Unidad

Queso Crema: 1 Cucharadita

Sal: Cantidad necesaria

Para los papines

Papines: 500 Gramos

Romero en rama: 1 Unidad

Manteca derretida: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para los papines

- Cocinar papines en agua hirviendo y con ayuda de algo de peso y entre 2 separadores apretar hasta tener papines finitos.
- Pincelar cada papin con *manteca* derretida y llevar hasta *dorar* en la air fryer.
- Servir los papines fritos con la salsa de vegetales asados.

Para el dip

- Llevar a horno con aceite y sal *hinojo* y cebollas en gajos y el *puerro*.
- Cocinar hasta que se ablanden y tomen *color*.
- Procesar los vegetales con queso *crema*, sal y un poco de aceite de oliva.