BRASEADO DE HINOJOS, PUERROS CON NATA Y LIMÓN

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 BULBOS DE HINOJO
- 3 PUERROS
- 60 GR. de MANTEQUILLA
- 100 ML de VINO BLANCO
- 200 ML de NATA PARA MONTAR
- 200 ML de LECHE ENTERA
- 1 LIMÓN
- 100 GR. de QUESO EMMENTAL
- SAL Y PIMIENTA
- 1 PIZCA de NUEZ MOSCADA MOLIDA

Preparación:

Paso 1

Limpiamos los hinojos y los cortamos en 4. Los pasamos por agua hirviendo unos 10 minutos y luego los dejamos escurriendo. Limpiamos los puerros y los cortamos en rodajas gruesas. Reservamos.

Paso 2

Derretimos la mantequilla en una sartén y cuando esté derretida y empiece a espumar añadimos los puerros y los freímos a fuego vivo durante 1 minuto, seguidamente agregamos la piel del limón (rallado en tiras), el zumo del mismo, el vino blanco, y lo llevamos a ebullición, y lo dejamos hervir hasta que se haya reducido a la mitad. Añada el hinojo acomodándolo entre los puerros y vierta la nata, la leche, la sal, la nuez moscada y la pimienta. Lo llevamos a ebullición, a fuego lento, y luego lo bajamos, lo tapamos y lo dejamos cocinar durante unos 30 minutos, o hasta que el hinojo quede tierno en su parte más gruesa.

Paso 3

Ahora hay que añadirle el queso, pasad la preparación a un molde de horno y espolvorear con un poco de queso emmental o cualquier otro que les guste gratinenlo hasta que vean que adquiere un ligero tono dorado