

HINOJOS RELLENOS CON REMOLACHA Y PESTO

INGREDIENTES

- 4 bulbos de hinojo
- 2 remolachas grandes
- 4 chirivías
- 1 lima
- 2 cucharadas aceite de girasol
- 1/2 cucharadita vino blanco
- almendras
- sal
- pimienta

PESTO

- 200 g ortiga o canónigos
- 1 cucharada miel
- 1 lima
- 1/2 cucharada mostaza
- 200 ml aceite de oliva
- 1 puñado de pipas de girasol y piñones
- sal
- pimienta

PREPARACIÓN

- 1 Cocinar al vapor la remolacha y la chirivía en la altura del horno 2 a 100 °C durante aprox. 25 minutos. Picar las almendras en trozos grandes y mezclar todo en un bol. Añadir el aceite de sésamo, el zumo de lima, el vinagre de vino blanco, pimienta y sal.
- 2 Cortar por la mitad los bulbos de hinojo, vaciarlos y cocinar al vapor en el horno a 100 °C durante aprox. 5 minutos (se puede poner a la vez que la remolacha y la chirivía en otro recipiente).
- 3 A continuación, rellenar los hinojos con la remolacha y la chirivía. Colocar en una bandeja de horno en el nivel 1 y hornear con CircoTherm® a 180 °C durante 10 - 15 minutos.
- 4 Para el pesto, escaldar la ortiga o los canónigos 1 minuto en agua hirviendo y luego pasarla por agua fría. Introducir junto con la miel, zumo de lima, mostaza, aceite de oliva, pipas de girasol y piñones en una picadora y triturar. Salpimentar y echar el pesto sobre los hinojos rellenos.

TIEMPO DE PREPARACIÓN
45 MINUTOS
(4 - 6 PERSONAS)

