



Hinojo asado

Receta de V-ZUG AG



Preparación
Tiempo de
cocción
Porciones
Aparato

20 Min.

15 Min.

4

CombairSteamer V2000 a partir
de 2021

Ensalada de hinojo con pomelo y avellanas

Hinojo

3 Hinojo

2 Cuchara sopera Aceite de
colza

un poco Sal

Aderezo

2 Pomelos rosados

2 Cuchara sopera Vinagre de
manzana

1 Cuchara sopera miel líquida

3 Cuchara sopera Aceite de
colza

4 Cuchara sopera Aceite de
avellana

4 Ramitas Estragón, picado

un poco Sal

un poco Pimienta

Sazonar

80 g Avellanas, asadas, picadas





Hierbas aromáticas para adornar (por ejemplo, estragón, hinojo, orégano, perejil)

Hinojo

Precaliente la cámara de cocción a 230 °C con aire caliente con inyección de vapor. Prepare el hinojo y córtelo en rodajas de unos 2 cm de grosor. Mézclelo con el aceite de colza y la sal en un bol, y extiéndalo en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear.

Hornee el hinojo en el estante central durante 15 minutos.

Aderezo

Filetee los pomelos, reservando el zumo. Reserve los filetes.

Mezcle el zumo de pomelo con el resto de ingredientes y sazone con sal y pimienta.

Sazonar

Mezcle el hinojo con el aderezo mientras esté caliente y déjelo enfriar ligeramente.

Coloque el hinojo, adorne con los filetes de pomelo, las avellanas y las hierbas aromáticas.

Pasos de cocción

Aire caliente con inyección de vapor (230 °C)

Espere a que termine el precalentamiento. Introduzca los alimentos.

Aire caliente con inyección de vapor 230 °C durante 15 Min.

Accesorios

Bandeja

Información complementaria

Creado el

25.06.2024

