

Hinojo: Crema con taquitos de pan frito de centeno

Ingredientes

2 bulbos de hinojo

1 patata

1 l de caldo de verduras

1 rebanada de pan de centeno 4 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen para freír el pan

1 chorrito de Aceite de Oliva Virgen para servir

Sal y pimienta

Preparación

En una olla ponemos el caldo de verduras hasta que hierva y añadimos los bulbos de hinojo troceados junto con la patata también troceada. Lo dejamos hirviendo a fuego moderado durante 20 minutos. Después, le ponemos sal y pimienta y lo trituramos.

Reservamos.

En una sartén freímos los taquitos de pan que escurriremos en papel de cocina para quitar el exceso de aceite.

Servimos la crema en unos cuenquitos, a los que agregaremos los taquitos de pan de centeno frito y un chorrito de aceite por encima.