

Ensalada de hinojo y tomate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 1hrs. 15min

Tiempo total: 1hrs. 40min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/ensalada-de-hinojo-y-tomate>

Preparación

Saltear en aceite 1 cebolla cortada en cubos grandes. Cuando se ablande, agregar 2 bulbos de hinojo en rueditas y 1 papa en cubos. Cocinar a fuego suave 10 minutos. Sumar el tomillo picado, las semillas de hinojo y los tomates cortados en cubos grandes con todo su jugo. Espolvorear con el azúcar y cubrir con el caldo de verduras. Cuando rompa el hervor, bajar a mínimo y cocinar 1 hora. Sobre el final, salpimentar. Disfrute!

Fuente: RevistaMaru.com

Ingredientes

- 1 Cebolla
- 2 Hinojos
- 1 Papa
- 1 cucharadita/s Tomillo picado
- 1 cucharadita/s Semillas de Hinojo
- 1 lata/s Tomate
- 1 cucharada/s Azúcar
- 1 litro/s Caldo de verduras

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Vegetariana, Otoño, Invierno, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta

