

## VELUTE DE HINOJO Y PERA CON TOPPINGS



### INGREDIENTES

500 g de hinojo  
1 cebolla grande  
1 tallo de apio  
1 diente de ajo  
1/2 copa de vino blanco  
2 peras conferencia muy maduras  
1 litro de caldo vegetal  
Mantequilla  
100 g de leche evaporada  
Sal y pimienta

### LÁMINAS DE PERA DESHIDRATADAS

1 pera conferencia firme  
150 g Almibar TPT  
Anís estrellado

### TOPPINGS

Crumble de frutos secos  
Rúcula y queso manchego

## **MODO DE HACERLO**

Picar el hinojo, la cebolla, el apio y los ajos. Sofreír todo con una nuez de mantequilla. Agregar el vino y dejar reducir.

Incorporar la pera troceada y el caldo. Llevar a punto de ebullición, bajar el fuego y cocinar 30 minutos hasta que el hinojo esté bien tierno.

Triturar y agregar un poco más de caldo si es necesario.

Rectificar de sal y pimienta.

### **TEJAS DE PERA DESHIDRATADAS**

Rebanar muy fino la pera con ayuda de una mandolina. Sumergir en el almíbar y dar un minuto de hervor. Retirar el exceso.

Colocar entre dos papeles antiadherentes sobre la bandeja del horno. Secar a 100° con aire hasta que estén crujientes.

Servir caliente con los topping a gusto.