

Sopa de hinojo con pequeños dados de Appenzeller®

Ingredientes para 4 personas

- 2 bulbos de hinojo
- 750 ml de caldo de verduras
- 50 g de Appenzeller® cortado en dados
- Sal y pimienta
- Algunas semillas de alcaravea
- Hojas de hinojo

Preparación:

1. Cortar un bulbo y medio de hinojo. Cortar la mitad del bulbo restante en rodajas de unos pocos cm.
2. Hervir el caldo.
3. Cocinar al vapor el hinojo durante 3 minutos excepto las rodajas.
4. Triturar el hinojo que ha estado en evaporación.
5. Añadir el puré de hinojo al caldo. Calentar un poco más.
6. Dividir la sopa en cuencos. Introducir los dados de Appenzeller® y el hinojo que se ha apartado.
7. Echar las semillas de alcaravea y las hojas de hinojo.
8. Decorar con un pincho de Appenzeller®.

Albóndigas de pan y calabacín con Le Gruyère AOP

Ingredientes para 4 personas

- 3 calabacines
- 2 huevos medianos
- 200 g de Le Gruyère AOP –
- 3 rebanadas de pan duro
- Pan rallado
- Sal y pimienta
- Dos tazas de leche fresca

Preparación:

1. Mojar el pan en la leche durante unos 30 minutos, escurrir y colocar en un recipiente.
2. Añadir un huevo, sal, pimienta, Le Gruyère AOP y calabacines previamente rallados.
3. Si la mezcla es demasiado ligera, agregar un par de cucharadas de pan rallado.
4. Formar con la masa la forma de albóndigas, pasarlas por el huevo y luego por el pan rallado.
5. Cocinar en un horno a 190 grados durante unos 20 minutos o freír en abundante aceite de oliva hirviendo.

Peras pochadas al limoncello coronadas con Tête de Moine AOP

Ingredientes para 4 personas

- 8 rosetas de Tête de Moine AOP
- 4 peras Passe-Crassane
- 40 cl de limoncello
- 1 cucharada de miel
- 0,15 g de azafrán en filamentos
- 50 cl de agua

Preparación:

1. Pelar las peras sin vaciarlas manteniendo los rabillos.
2. Poner en una cazuela limoncello, miel, azafrán y cubrir con agua.
3. Cocinar durante 40 minutos a fuego lento, cubriendo regularmente las peras en los jugos de cocción.
4. Dejar reposar fuera del fuego.
5. Colocar las peras en un plato para servir, aliñar con jugo con sabor a azafrán y decorar con rosetas de Tête de Moine AOP.