Brócoli y patatas al horno

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** tania Segura

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 350 g brócoli en ramitos
- 700 g patatas peladas y cortadas en rodajas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal
- Para la salsa:
- 4 huevos XL hervidos y pelados
- 1 cucharada de alcaparras picadas
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon
- 2 cucharadas de vinagre
- 2 chalotas picadas
- 1 cucharada de perejil fresco picado
- 1 cucharada de estragón fresco picado
- 1 cucharada de cebollino fresco picado
- Sal y pimienta
- 120 ml de aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Mezclar en un cuenco las patatas con 1 cucharada de aceite y sal. Disponerlas en una bandeja forrada con papel sulfurizado y hornearlas 15 minutos a 180 grados. Pasado este tiempo, incorporar a la bandeja el brócoli, también mezclado con 1 cucharada de aceite, y sal y hornear 15 minutos más. Mientras, preparar la salsa: Desmenuzar una yema hervida y batir con las varillas echando poco a poco el aceite, hasta obtener una mezcla homogénea. A continuación, sin parar de batir, verter el vinagre y la mostaza. Una vez bien amalgamado, añadir las alcaparras, las chalotas, el perejil, el estragón y el cebollino. Salpimentar. Cortar el resto de los huevos pequeños y mezclar con la salsa. Retirar las verduras del horno, servirlas en platos calientes y acompañar de la salsa en un cuenco.