Crema de brócoli y parmesano

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Ampyla



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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 cabezas de brócoli, cortadas en trocitos
- 1 trozo de queso parmesano
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 cucharada del zumo de un limón
- Sal y Pimienta

Preparación:

Paso 1

Lavamos bien el brócoli y cortamos las cabezas de brócoli en trocitos, incluyendo las partes blandas del tallo. En una olla ponemos a calentar medio litro de agua hasta que cueza. Entonces añadimos el brócoli el trozo de parmesano y la cucharada de salsa de soja. Lo cubrimos y lo dejamos cocer a fuego lento durante unos 8-10 minutos. Cuando veamos que el brócoli está blando, apagamos el fuego y lo batimos con una batidora de mano en la misma olla. Le añadimos sal, pimienta y una cucharada de zumo de limón. Probadla y aseguraros que está bien de sal ya que al no llevar ningún caldo vegetal es posible que tengáis que añadirle algo más de sal de lo normal. Finalmente, le podéis añadir un poco de parmesano o vuestro queso preferido rallado o en láminas finas.