

# Brócoli Gratinado



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Luis Muñoz **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Sustituir el queso rallado emmental por parmesano para darle un toque de sabor diferente.

## Descripción:

Una receta de temporada fácil y sabrosa.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 K de Brócoli
- 1 Cebolla
- 200 gr de Queso Emmental Rallado
- Pimienta
- Sal
- Aceite de Oliva

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*Lavamos y cortamos el brócoli en trozos.*

### **Paso 2**

*Cocemos el brócoli al vapor o en muy poca cantidad de agua, teniendo cuidado de que no quede demasiado blando y se deshaga.*

### **Paso 3**

*En una sartén con aceite salteamos la cebolla cortada muy fina.*

### **Paso 4**

*Colocamos el brócoli en una fuente de horno junto con la cebolla rehogada. Salpimentamos y echamos un chorrito de aceite por encima.*

### **Paso 5**

*Cubrimos con el queso rallado y lo ponemos en el horno a gratinar durante 7-8 minutos a 180°.*