Brócoli Gratinado

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

Creador: Luis Muñoz **Recetizador:** Magali Vázquez



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Sustituír 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 Drócoli
- 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 sarten 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 180º.