

## Brócoli a la crema



### Nombre de la receta

Brócoli a la crema

### Tiempo

30 Minutos

### Dificultad

Sencilla

### Personas

1

### Alérgenos

Leche

### Descripción

Brócoli con sofrito y nata

### Ingredientes

- 1 brócoli pequeño
- 1/2 cebolla mediana
- 1 diente de ajo
- 1/2 pimiento morrón rojo (de lata)
- 1 pizca de pimienta negra
- 150 mililitro de nata de cocinar
- al gusto de sal

## Pasos

- 1** Para realizar nuestra receta, cortamos el brócoli en ramilletes quitando la parte dura de los tallos. Lavamos y hervimos en agua con sal. Como el brócoli es tierno, con 10 minutos será suficiente para que no quede demasiado blando. Cuando esté cocido escurrimos y reservamos.



- 2** En una sartén ponemos el aceite y pochamos la cebolla y el ajo muy picaditos.



- 3** Cuando la cebolla esté pochada añadimos el pimiento morrón a cuadraditos, dejando si queremos unas tiritas para decorar.



- 4** Seguidamente ponemos el brócoli y salteamos todo junto.



- 5** Por otra parte en un cazo, ponemos la nata a hervir añadiéndole un poco de sal y una pizca de pimienta. En cuanto espese un poquito la nata la vertemos sobre el brócoli. Dejamos que se impregne todo y ya tenemos preparado nuestro rico brócoli.



## Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

## Autor

