

Brócoli a la crema

**Nombre de la receta**

Brócoli a la crema

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

1

Alérgenos**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

