

Brócoli salteado con jamón

**Nombre de la receta**

Brócoli salteado con jamón

Tiempo

1/2 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Brócoli hecho en su jugo con taquitos de jamón.

Ingredientes

- 1 brócoli mediano
- 100 gramos de jamón serrano

- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 100 mililitro de brandy
- 1 pizca de tomillo
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva

Pasos

1 Para realizar nuestra receta, cortamos en primer lugar el brócoli en ramilletes quitándoles la parte dura. Además cortamos los ramilletes en trozos medianos. Reservamos.

2 En una sartén ponemos el aceite y pochamos la cebolla y los ajos picaditos.



3 Cuando estén pochados, añadimos el brócoli. Salamos ligeramente y añadimos tomillo y pimienta al gusto. Removemos y dejamos a fuego medio bajo con el recipiente tapado y removiendo de vez en cuando.



4 Cuando el brócoli esté al dente añadimos el brandy, esperamos que evapore el alcohol y ponemos el jamón cortado en taquitos. El jamón preferiblemente debe ser tierno. Removemos para que se saltee un poco el jamón y ya tenemos listo nuestro rico brócoli.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares