



BRÓCOLI A LA MANTEQUILLA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- Una pieza de brócoli
- Ajo al gusto
- Una cucharada de margarina La Villita en cualquiera de sus presentaciones
- Una cucharadita de oliva virgen
- Champiñones o tocino
- Sal y pimienta al gusto
- Queso oaxaca La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Este platillo no sólo sirve como guarnición, también es una opción saludable y deliciosa para la comida. ¿Qué te parece preparar esta receta y disfrutarla en familia?

Para comenzar, lava el brócoli bajo el chorro de agua; una vez hecho esto, corta en trozos a tu gusto. Recuerda desechar las partes duras del tallo.

En una cacerola agrega el aceite de oliva y los ajos, calienta a fuego medio para dorarlos ligeramente evitando que se quemen; después agrega la margarina La Villita e integra perfectamente.

Agrega los trozos de brócoli y salpimenta a tu gusto; mantén la mezcla en el fuego hasta que el brócoli se ablande. Cubrir la cacerola acelera este proceso.

Para obtener un platillo todavía más rico, puedes agregar champiñones o tocino para cocerlos con la mezcla, así se mezclarán con los sabores del ajo y la margarina.

Como decoración, puedes cubrirlos con una capa de queso oaxaca La Villita para gratinar.