



BRÓCOLI AL GRATÍN

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 150 g de brócoli
- 1 taza de leche evaporada
- 100 g de queso Oaxaca La Villita
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

En una olla con agua hirviendo y una pizca de sal, cocinamos el brócoli durante 5 minutos. (Si lo prefieres, el brócoli puede ser al vapor)

Una vez que esté cocinado, lo cortamos en rodajas y colocamos una capa de brócoli en una refractaria o molde apto para el horno. Añadimos una pizca de sal y pimienta.

Mezclamos la leche evaporada con la mitad del queso, agregamos la mitad de esta preparación encima de la capa de brócoli, otra capa de brócoli y salpimentamos. Finalmente, añadimos el resto de la mezcla de la crema de leche y agregamos más queso Oaxaca. Luego, cocinamos el brócoli al horno con queso a 200 °C durante 15 minutos, o hasta que el queso esté gratinado.

Una vez listo, servimos y disfrutamos de esta receta de brócoli gratinado. Es un excelente acompañamiento.

 LaVillitaMX  @LaVillita