



BRÓCOLI CAPEADO EN CALDILLO DE JITOMATE

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 brócoli
- 6 jitomates
- ¼ de taza de agua
- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 chile serrano
- 1 pizca de consomé de pollo
- 2 huevos
- 200 g. de queso panela La Villita
- Aceite
- Sal al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, vamos a preparar el brócoli de una manera riquísima.<o:p></o:p>

Primero licuamos los jitomates con el agua, la cebolla, el diente de ajo y el chile. Colamos y sofreímos el caldillo en un poco de aceite, cocinamos hasta que empiece a hervir y agregamos el consomé de pollo, dejamos durante cinco minutos, rectificamos la sazón y reservamos.<o:p></o:p>

Ahora, batimos las claras de huevo hasta que, al girar el recipiente, éstas no se caigan. Añadimos las yemas y seguimos batiendo. A continuación, sumergimos el brócoli ya separado en pequeños arbolitos y freímos en aceite caliente. Escurrimos el exceso de grasa sobre papel absorbente.<o:p></o:p>

Amigas, para servir vamos a colocar una porción de brócolis en un plato hondo y los bañamos con el caldillo de jitomate, agregando cubitos de queso panela que le darán un toque maravilloso.<o:p></o:p>

<o:p></o:p>