



PANQUÉS DE BRÓCOLI Y GOUDA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 500 gramos de brócoli
- 2 huevos batidos
- 120 gramos de queso gouda La Villita
- 1/2 cebolla mediana
- 80 gramos de pan molido
- Sal y pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

Un pan salado será el mejor acompañante de esas sopitas que le fascinan a los niños, y lo mejor, ¡con verduras!

Primero, vamos a precalentar el horno a 200°C.

Limpiamos el brócoli y cortamos en pedazos pequeños, hervimos con un poco de agua durante 5 minutos. Escurrimos y dejamos enfriar.

Mientras, picamos la cebolla y colocamos en un molde con el resto de los ingredientes: huevos, queso gouda La Villita, pan molido, sal y pimienta.

Enharinamos un molde de panquecitos y ponemos la mezcla anterior.

Dejamos por 20 minutos en el horno y los sacamos cuando estén doraditos.

Sirve calentito, para que sean los preferidos.