



Smash brócoli con queso parmesano

40 minutos

Fácil

4 Personas

RECETA DE NAVIDAD

INGREDIENTES

- 1 pack de micro al vapor brócoli
- 50 g de mantequilla
- 150 g de queso parmesano
- Ajo granulado
- Sal
- Pimienta
- Semillas de sésamo
- Cayena triturada

Para la salsa:

- 1 cucharada de crema de cacahuets
- 1 cucharadita de salsa de soja
- 1 cucharada de agua
- Sal
- Pimienta
- Cayena triturada



Para el aderezo del brócoli, mezcla la mantequilla fundida junto con el ajo, una pizca de sal y pimienta. Mientras tanto, lleva el pack de micro al vapor al microondas durante 5 minutos y retira el brócoli del pack con cuidado.



En una bandeja de horno con papel de hornear, dispón los arbolitos de brócoli separados entre sí. Con la ayuda de la base de una taza, aplasta cada brócoli, hasta que quede lo más plano posible.



Pinta cada ramillete con el aderezo por encima, añade un poco de queso parmesano sobre cada uno, unas semillas de sésamo y cayena triturada.



Hornea el brócoli a 190°C durante unos 20 minutos o hasta que los bordes del brócoli estén crujientes y el queso se haya derretido por completo.



Para la salsa, en un cuenco mezcla la crema de cacahuets junto con la salsa de soja, el agua, la sal y la pimienta. En un plato dispón los brócolis crujientes junto con un cuenco con salsa con cayena triturada por encima.

Productos de esta receta



Pack de micro al vapor brócoli

