

Crujientes de brócoli con fondue de queso

30 minutos | Bajo | 4 Personas

INGREDIENTES

- **1 pack Micro Brócoli Florette**
- 200 ml de vino blanco
- 200 g de queso emmental
- Zumo de limón
- 200 g de queso gruyere
- Maicena
- 200 g de queso parmesano rallado
- Aceite de oliva
- Pimentón
- Sal
- Pimienta negra

1



Calienta el vino blanco en un cazo, reservando una pequeña cantidad para disolver la maicena. Añade el queso emmental rallado y el zumo de limón.

2



Remueve hasta que el queso se funda, incorpora el queso gruyere rallado y sigue mezclando. Añade la maicena disuelta en el vino y cocina unos minutos hasta que la fondue espese. Condimenta con pimienta negra y sal y reserva en caliente.

3



Cocina el brócoli al micro siguiendo las indicaciones del envase. Aplasta cada arbolito con ayuda de un vaso y colócalos sobre una bandeja de horno con papel de horno.

4



Pinta el brócoli con aceite de oliva, espolvorea el pimentón y reparte el queso parmesano rallado por cada arbolito. Hornea a 190°C durante 6 minutos, hasta que el queso esté dorado y crujiente.

5



Coloca los crujientes de brócoli en una fuente y sirve la fondue de queso caliente en el centro para dipear.

Productos de esta receta



Micro Brócoli Florette

HUERTOS DE PROXIMIDAD
Florette