

Bróquil con queso

Para 4 personas

Ingredientes

1 mata de bróquil

1-2 diente de ajo

1 puerro

aceite de oliva

50 gr de queso

sal y pimienta

Preparación

1. Retiramos la base de los tallos que es más dura y el resto de tallos y hojas las cortamos en trozos más o menos iguales. Lo cocemos entre 15 y 30 minutos en cacerola normal, en olla expres debería bastar con 4 minutos.
2. Picamos el puerro muy fino y con el aceite calentito lo doramos y añadimos también el ajo picado.
3. Entonces añadimos el bróquil cocido y sofreimos unos minutos.
4. Finalmente cortamos en dados pequeñitos el queso y lo añadimos con el fuego ya apagado, dándole varias vueltas.
5. Salpimentar y a disfrutar del bróquil, qué bueno que está!