

BROCOLI ASADO AL HORNO

Ingredientes:

- 2 ramos de brócoli
- 4 dientes de ajo en rebanadas
- 4 Cucharadas de Aceite de Oliva
- 1 c de sal
- ½ c de pimienta molida
- 2 c de ralladura de limón
- 4 Cucharadas de jugo de limón
- 3 C de piñones o Nuez
- 1/3 de taza de queso parmesano rallado

Preparación:

1. Precalentar el horno a 425° F o 250°C
2. Cortar el broccoli en ramitos y ponerlo en una charola para horno junto con el ajo. Agregarle el aceite, sal y pimienta.
3. Meter al horno durante 20 a 25 minutos a que se tueste un poco la verdura.
4. Sacar del horno y agregar el jugo de limon, la ralladura, piñones y queso. Revolver y servir de inmediato.

Notas:

Si tienes la opción de usar limón amarillo en lugar de verde te lo recomiendo.