Broccoli graginatto alla crema d’aglio (Bróccoli gratinado a la crema de ajo)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 4 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Queso Parmesano Rallado: 100 g
Sal: A gusto
Crema de leche: 200 cc
Broccoli: 1 Planta

Preparación de la Receta

- Pele las papas, corte en trozos y cocine en abundante agua salada en ebullición, junto con el **ajo** hasta que se desarmen.
- Agregue la **crema** de leche y cocine hasta que retome el hervor.
- Separe las flores de bróccoli y blanquee en abundante agua salada en ebullición, corte la cocción en agua fría y luego escurra bien.
- Disponga las flores de bróccoli en una fuente apta para horno y encima acomode las papas con el *ajo* y el líquido de cocción.
- Espolvoree con el queso rallado y gratine en el horno caliente.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/broccoli-graginatto-alla-crema-daglio-broccoli-gratinado-a-la-crema-de-ajo