

Broccolini crocante

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Broccolini: 500 gr

Mantequilla: 5 Cucharadas

Limon: 1/2

Avellanas: 1/3 Taza

Pasas amarillas: 1/4 Taza

Queso pecorino rallado fino: 1/2 Taza

Aceite de semilla de uva: 1 Cucharadita

Cúrcuma en polvo: 1/4 Cucharadita

Panko crujiente: 1/2 Taza

Mantequilla: 1 Cucharada

Vinagre de vino tinto: 2 Cucharadas

Sal y Pimienta:

Preparación de la Receta

- En una pequeña olla, derretir *mantequilla* a fuego medio hasta que adquiriera un tono dorado y un aroma a nuez
- Retirar del fuego, agregar la *cúrcuma*, el *jugo* del *limón* y la ralladura y salpimentar
- Incorporar todo y reservar.

Para el Panko crujiente

- Trocear ligeramente las avellanas
- Derretir *mantequilla* en un sartén y *dorar* las avellanas
- Agregar el *panko* y cocinar a fuego medio hasta que esté bien dorado, añadir una pizca de sal, mezclar y retirar del fuego.

Para servir

- Hidratar las pasas con el *vinagre* de vino.
- Calentar una sartén de hierro a fuego alto, una vez caliente, añadir el aceite de la *semilla* de uva, un poco de *mantequilla* avellanada y el broccolini
- *Saltear* hasta que se dore.
- Colocar en un platón el broccolini, un poco más de *mantequilla* avellanada, las avellanas con *panko* y las pasas hidratadas.

- Terminar con el pecorino rallado y un toque de pimienta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/broccolini-crocante>