

# Brócoli Confitado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Brasa de leña pequeña:** c/n

**Dientes de ajo:** 2 Unidades

**Aceite De Oliva:** c/n

**Brócoli:** 1 unidad

**Pimienta rosa:** 1 unidad

## Preparación de la Receta

- Cortar las flores de **brócoli** y colocar en una olla.
- Cubrir con aceite de oliva, agregar *ajo* machacado, pimienta rosa, brasa de eucalipto y cocinar a fuego suave (no mas de 60° C) por 10 minutos.
- Colocar en frasco esterilizado y cubrir con el aceite de cocción y los saborizantes (ajo y pimienta).
- Reservar en frío.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/brocoli-confitado>