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