Crumble de broccoli



Ingredientes

Broccoli: 1 Unidad
Huevos: 3 Unidades
Queso rallado: 1 Taza
Pimienta: A gusto
Cebolla de verdeo: 1 Atado
Manteca: 100 gr
Harina Leudante: 1 Taza

Preparación de la Receta

- En una sartén caliente *saltear* , con aceite de oliva, *cebolla* de verdeo ciselada por 3 minutos
- Agregar las flores de *bròcoli* y cocinar en sartén hasta que estén tiernas las flores
- De ser necesario agregar un chorro de agua para ayudar en la cocción
- Reservar en un bowl
- Una vez que haya bajado la temperatura agregar huevos ligeramente batidos y mezclar

Para el crumble

- En un bowl mezclar *harina leudante*, queso rallado, pimienta, *manteca* fundida y sin amasar hacer un arenado con las puntas de los dedos

Para el armado

- Hacer un zócalo con una mitad del **crumble** en una fuente de horno
- Acomodar el *brócoli* con el ligue y cubrir con el *crumble* restante.
- Espolvorear con queso rallado y llevar a horno a 180ª C por 35 minutos (hasta *dorar* y gratinar).

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crumble-de-broccoli