Repollitos de Bruselas Gratinados



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta: c/n A gusto
Nuez Moscada: c/n A gusto
Tomillo: c/n A gusto
Crema de leche: 1 Taza
Repollitos De Bruselas: 400 Gramos
Aceite De Oliva: c/n A gusto
Curry: 1 Cucharada
Limón para su ralladura: 1 unidad
Queso Parmesano: 200 Gramos
Sal fina: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- *Hervir* los repollitos 6/7 minutos
- Reservar.
- Llevar la *crema* de leche a un recipiente de horno.
- *Condimentar* con pimienta, *curry*, *tomillo*, nuez moscada y ralladura de *limón*.
- Añadir los quesos rallados y mezclar.
- Sumar los repollitos con un poco de sal, mezclar bien, cubrir con más queso rallado, hilos de aceite de oliva y ralladura de *limón*.
- *Gratinar* 15/20 minutos a 180/200 grados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/repollitos-de-bruselas-gratinados