

# 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>