

# Tacos de Brócoli

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

**Aceite para freír:** c/n

**Cilantro Picado:** c/n

**Huevo:** 2 Unidades

**Pan Rallado:** c/n

**Tortilla de Trigo:** c/n

**Agua y hielo:** c/n

**Harina:** c/n

**Palta:** c/n

**Salsa de tomates:** c/n

**Brócoli:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- Limpiar los brócolis y cocinar los flores en agua hirviendo por 5 minutos cortando la cocción en agua con hielo.
- Reservar.
- Pasar el **brócoli** blanqueado por *harina*, luego por *huevo* batido y *rebozar* con pan rallado.
- Freír en aceite caliente hasta *dorar* y esté crocante.
- Armar los tacos colocando en la base un poco de salsa de tomates, *cilantro* picado, el *brócoli* frito y gajos finos de *palta*.

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