



BROCOLI

con salsa romesco de nueces

Ingredientes para 4 personas:

1 kilo de brocoli

salsa romesco de nueces

nueces

sal y AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Preparación:

Cortamos el brocoli en arbolitos y los lavamos. Colocamos en una vaporera y añadimos una cucharada de agua. Cerramos y cocinamos a máxima potencia durante 5 minutos.

Repartimos el brocoli en los platos, damos un punto de sal, un chorrillo de aceite y repartimos un par de cucharadas de salsa romesco de nueces.

Finalmente, repartimos unas nueces picadas por encima.

[Con las zarpas en la masa](#)