

Brócoli Gratinado



4
PERSONAS



50
MINUTOS



FÁCIL

Ingredientes

- 700 g de brócoli Barnetti
- Sal
- 1 diente de ajo
- 150 g de jamón cocido extra sándwich Realvalle
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Bechamel
- Mezcla 4 quesos para gratinar Milbona

1



Cocemos el brócoli en agua con sal durante 5 minutos. Escurremos y reservamos.

2



Cortamos un diente de ajo en láminas y el jamón en daditos. Rehogamos los dos ingredientes en una sartén con aceite.

3



Añadimos el brócoli, salpimentamos y removemos. Después, disponemos los ingredientes en un recipiente para hornear.

4



Cubrimos con bechamel y queso al gusto, gratinamos a 180 °C durante 30 minutos y... ¡a disfrutar!