

Receta de Brócoli con Alioli de Pimentón

28 Ago 2018



Buenos días a tod@s, para hoy una rica receta con una salsa típica mediterránea que lo mismo sirve para verduras, carnes o arroces, seguro que os gustará esta receta de **Brócoli con Alioli de Pimentón**

Ingredientes

- Brócoli fresco
- Agua
- Sal
- Ajo
- Aceite de oliva
- Pimentón de la Vera picante
- Huevo (uno)

Modo de Preparación

1. Poner la cazuela de vapor al fuego
2. Limpiar el brócoli y dividirlo en ramilletes
3. Cuando empiece a salir el vapor de la cazuela, meter el brócoli, tapar y bajar el fuego
4. Dejarlo cocer hasta que esté al dente
5. Retirar la olla del fuego y dejar los ramilletes de brócoli a enfriar
6. Mientras tanto preparar el alioli
7. Poner un huevo con un poco de sal en el vaso de la batidora
8. Añadir un diente de ajo pelado y troceado y añadir también 100 ml de aceite de oliva
9. Batir con la batidora despacio hasta que el aceite se integre bien y la salsa tenga el espesor deseado, añadir media cucharadita de pimentón picante de la vera
10. Colocar los ramilletes de brócoli en una fuente para servir
11. Rociar con el alioli preparado, servir y....buen provecho!!!