

Receta de Coliflor y Brócoli con Mayonesa al Pimentón

04 Dic 2017



Buenos días a tod@s, para comenzar la semana y como seguramente tod@s hemos cometido algún exceso con la comida, para este lunes os dejo una receta de verdura muy rica y sabrosa gracias al aderezo que lleva esta **Coliflor y Brócoli con Mayonesa al Pimentón**, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Coliflor (media o una, según comensales)
- Brócoli (unos ramilletes)
- Ajos (cinco o seis dientes)
- Huevos (uno)
- Aceite de girasol (para la mayonesa)
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Pimentón rojo (una cucharadita)
- Sal
- Comino
- Perejil

Modo de Preparación

1. Cocer por separado la coliflor y el brócoli en una cacerola con sal y una pizca de comino, que no quede demasiado cocido, sacar y escurrir bien
2. Colocarlos en una fuente para horno
3. Preparar la mayonesa con el huevo, un poco de sal, un chorrito de vinagre, aceite de girasol y el pimentón
4. Rociar la coliflor y el brócoli con la mayonesa preparada y meter al horno unos minutos a gratinar
5. Pelar los ajos y partirlos en láminas, refreírlos en una sartén con un chorrito de aceite de oliva, sacarlos y dejar escurrir sobre papel absorbente
6. Servir las verduras gratinadas acompañadas del refrito de ajos y un poco de perejil picado espolvoreado por encima y....buen provecho!!!