



Brócoli con Ajo, Mantequilla y Hierbas

Rinde: 4 porciones

Tamaño de porción: 1/2 taza

Ingredientes

2 cucharadas	Mantequilla
1 cucharada	Agua
1 cabeza	Brócoli, cortado en floretes
1 cucharadita	Ajo en polvo
1 cucharadita	Condimento italiano
1/2 cucharadita	Sal kosher
1/4 cucharadita	Pimienta negra

Equipo

- Cuchillo de chef
- Tabla de cortar
- Bol apto para microondas
- Tapa o papel de cocina
- Cuchara de madera o espátula

Método

1. Coloque mantequilla, agua y verduras en un bol apto para microondas.
2. Añada ajo, condimento italiano, sal y pimienta.
3. Cúbralo de forma suelta con una tapa o una toalla de papel húmeda.
4. Cocine en el microondas durante 3 minutos, verifique el punto de cocción deseado.
5. Siga cocinando en intervalos de 1 minuto hasta que las verduras alcancen la textura deseada.
6. Mezcle bien antes de servir para que las verduras queden uniformemente cubiertas con la sazón.

Consejos útiles

- Personalice esta receta cambiando las especias.