

Brócoli a la parrilla

Ingredientes:

-) 1 brócoli entero partido en cuartos.
-) 115 gr de mantequilla sin sal batida.
-) 2 cucharadas de jugo de limón recién exprimido.
-) 3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen.
-) Sal gruesa y pimienta al gusto.

Preparación:

1. Caliente la parrilla asegurándose de que la temperatura sea alta.
2. Sumerja el brócoli en un recipiente con agua hirviendo y sal durante 1 minuto. Retírelo, escúrralo bien y espolvoréelo con sal y pimienta.
3. Rocíe el brócoli con el aceite de oliva y póngalo sobre la parrilla caliente. Áselo con calor directo durante 2 o 3 minutos por cada lado. Retírelo.
4. Mezcle en un recipiente la mantequilla con el jugo de limón, la sal y la pimienta y agregue el brócoli.
5. Ofrézcalo inmediatamente.