



Brócoli Asado con Limón

Rinde: 3-4 porciones

Tamaño de porcion: 1 taza

Ingredientes

1 unidad	Brócoli
1-2 cucharadas	Aceite de oliva (o canola)
½ cucharadita	Ajo en polvo
¼ cucharadita	Pimienta negra
½ unidad	Limón (Amarillo), ralladura y jugo

Equipo

- Cuchillo
- Tabla de cortar
- Bol grande
- Bandeja para hornear
- Papel pergamino

Método

1. Precaliente el horno a 400°F (o 375°F en modo convección) y prepare una bandeja para hornear con papel pergamino (parchment).
2. Corte el broccoli en floretes de tamaño uniforme.
3. Mezcle los floretes en un bol grande con aceite, ajo en polvo, y pimienta.
4. Esparza los florets de brócoli de manera uniforme en la bandeja de horno y hornéelos durante 20-25 minutos hasta que estén ligeramente dorados.
5. Agregue la ralladura y zumo de limón para servir.

Consejos útiles

- Para mas fresca, exprima un poco de limón por encima al servir
- Personalize esta receta cambiando las especias