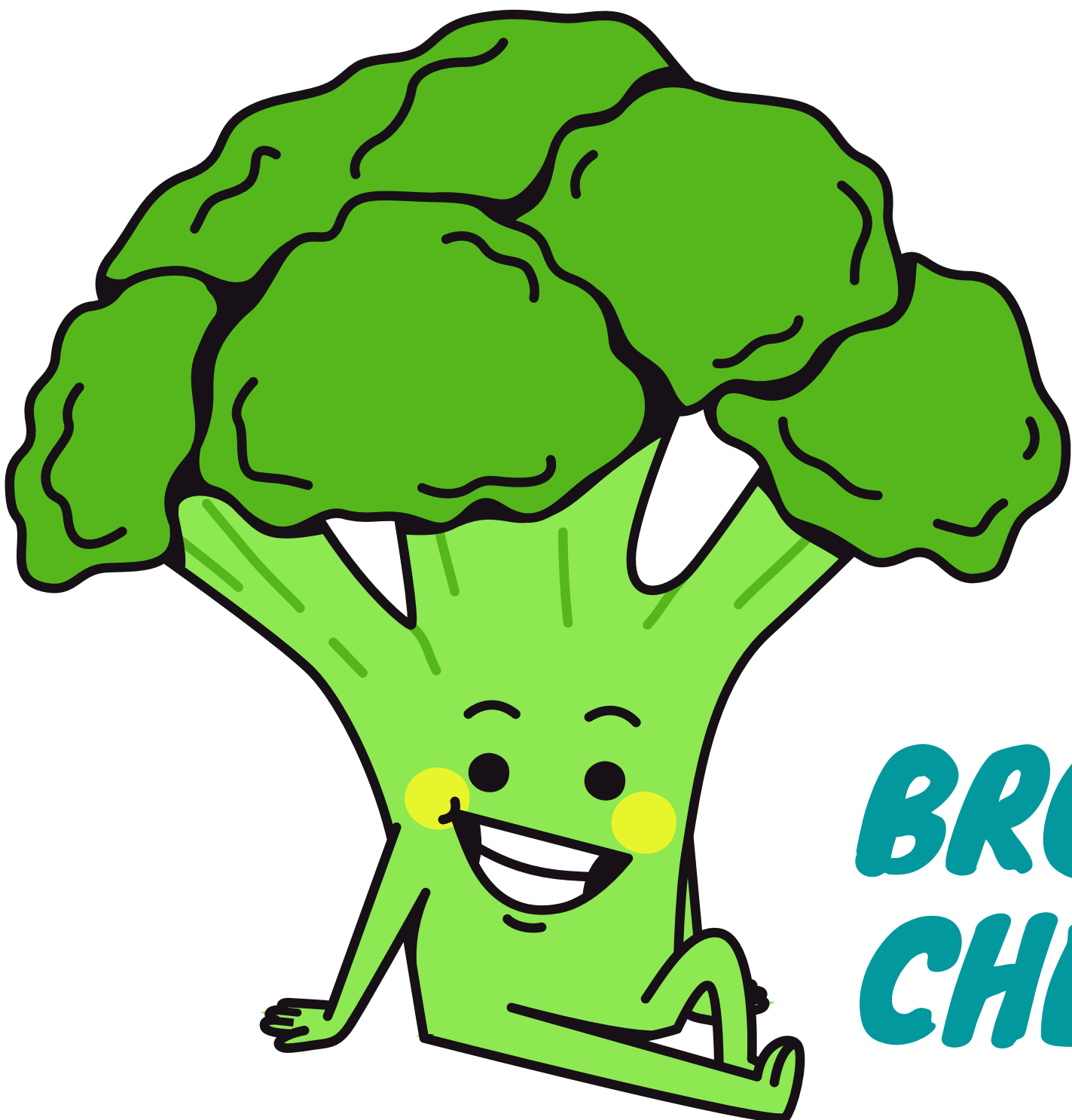




# RECETAS DEL COLE



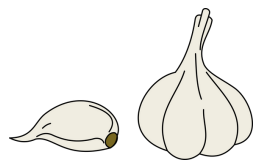
## BROCOLÍ DEL CHEF

### QUE NECESITAS

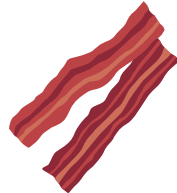
1 Cebolla



2 dientes de ajo



Tiras de bacon



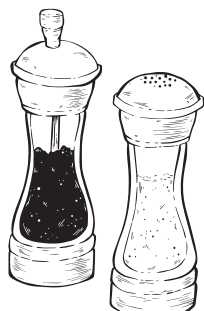
3 chorritos de aceite



1 ramo de brócoli



Sal



Pimienta

### COMO SE HACE

1. Corta la cebolla y el ajo muy fino
2. Rehoga en una sartén con aceite el ajo y la cebolla hasta tener color tostado.
3. Añade el bacon y fríe todo junto
4. Cuece el brócoli con agua y sal.
5. Pon el brocolí en una bandeja de horno y añade el sofrito de la sartén.
6. Poner sal y al gusto la pimienta.
7. Dejar en el horno a 180° durante 7 min.