

## Ingredientes

Brócoli: 1

Ajo: 1 diente

Pimiento seco: 1

Caldo de verduras: 500ml\*

Sal

\*Agua

Espinacas: 200g

Nata de cocinar: 200ml

Vinagre: 1 cda

Queso rallado

Aceite

## Instrucciones

- Rehogar 2 min en aceite a fuego suave el ajo con el pimiento seco y retirar
- Picar el brócoli (incluido el tallo) en trozos pequeños
- Sofreír el brócoli a fuego medio hasta dorarlo
- Reintroducir el ajo y el pimiento, junto el vinagre y el caldo, y cocinar 20 min tapado a fuego suave
- Añadir las espinacas y cocinar 2 min
- Poner la nata y el queso e integrar bien
- Batir todo
- Añadir sal al gusto