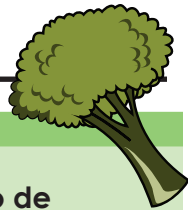


# Brócoli al vapor como acompañante




## Ingredientes:

- 2–3 tazas de ramitos de brócoli, cortados en pedazos pequeños
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 1½ cucharadas de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- sal y pimienta al gusto



## Instrucciones:

- 1 Ponga los pedazos de ramitos de brócoli en un colador sobre una olla de agua hirviendo. Espere hasta que las florcitas se vean verde brillante y el palito esté muy suave. 



## Brócoli al vapor como acompañante continuación



### Instrucciones (cont):

- 2 Combine el ajo picado, el aceite de oliva, y el jugo de limón en un tazón.
- 3 Agregue el brócoli cocido al tazón y revuelva con el aderezo. Agregue sal y pimienta al gusto.



### Consejos:

Corte los ramitos de brócoli en pedazos no más grandes de  $\frac{1}{2}$  pulgada para evitar ahogo.

Deje los ramitos de brócoli lo suficiente al vapor para que los tronquitos queden *muy* suaves y evitar que los niños pequeños se ahoguen.