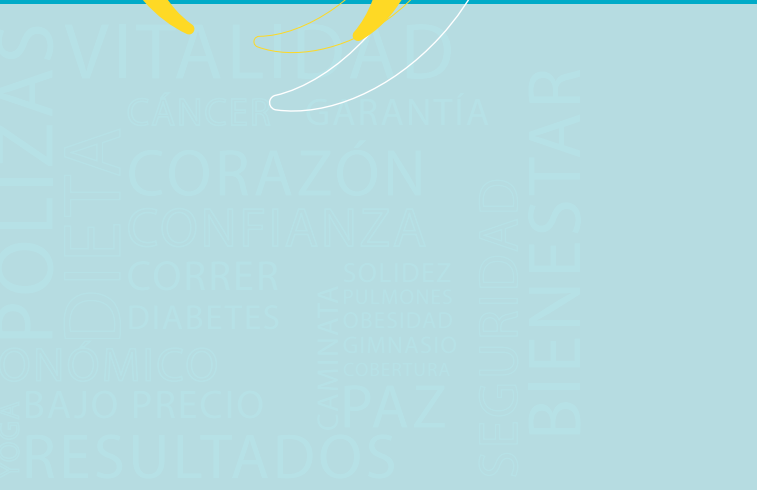


# BRÓCOLI AL HORNO CON AJO Y LIMÓN



## INGREDIENTES:



- 500 gramos de brócoli
- 3 dientes de ajo picados
- 1 limón (su jugo y ralladura)
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- 1/4 taza de queso parmesano rallado (opcional)

## PREPARACIÓN:

- 1** Precalentar el horno: Precalienta el horno a 200°C (400°F).
- 2** Preparar el brócoli: Lava el brócoli y córtalo en floretes pequeños. Pela el tallo y córtalo en rodajas finas.
- 3** Condimentar: Coloca el brócoli en una bandeja para hornear. Añade el ajo picado, el jugo y la ralladura de limón, el aceite de oliva, la sal y la pimienta. Mezcla bien para que el brócoli quede uniformemente cubierto.
- 4** Hornear: Hornea durante 20-25 minutos, o hasta que el brócoli esté tierno y ligeramente dorado.
- 5** Agregar el queso (opcional): Si lo deseas, espolvorea el queso parmesano sobre el brócoli en los últimos 5 minutos de cocción.
- 6** Servir: Sirve caliente como guarnición o plato principal.