

RECETA PAN DE BRÓCOLI CON MOZZARELLA

Ingredientes

- 500 GR DE BROCOLÍ
- 400 GR DE MOZZARELLA
- 100 GR DE PAN RALLADO
- 5 GR DE AJO EN POLVO
- 5 GR DE PIMENTON
- 2 HUEVOS
- SAL

Elaboración

1. *En un bol añadimos el brócoli troceado crudo y lo pasamos con la batidora*
2. *Añadimos el pan rallado, la sal, el ajo y el pimentón y mezclamos bien.*
3. *Añadimos los 2 huevos y mezclamos*
4. *Añadimos la mozzarella previamente cortada en trocitos y seguimos mezclando todos los ingredientes.*
5. *Vertemos la mezcla en una bandeja con papel de horno y horneamos durante 20 minutos a 180º C*
6. *Transcurrido este tiempo sacamos la bandeja del horno y añadimos más queso mozzarella*
7. *Horneamos 10 minutos a 200º C*
8. *Pasado el tiempo, cortamos en porciones y a disfrutar.....*



Mara García