

Dip de Broccoli al Horno

Receta

2 cdita. de aceite de oliva
1/4 taza de Panko
1 paquete de queso crema a temperatura ambiente
2-1/2 taza de broccoli, solo los arbolitos
3/4 taza de queso cheddar rayado
1 yoghurt natural
1 limón de pica (jugo)
1/4 taza de queso parmesano
1/4 taza de leche
1 cda. aliño especial
sal y pimienta

Precalentar horno a 190 grados, prepara una fuente tipo pirex con aceite en spray y reservar.

Calentar el aceite de oliva en un sartén y dorar el panko, reservar.

En un bol mezclar el queso crema con la leche, yoghurt natural, el jugo de limón de pica. Luego incorporar el broccoli, 1/2 taza de queso cheddar, queso parmesano, el aliño especial y salpimentar. Incorporar muy bien todos los ingredientes y poner sobre molde preparado, espolvorear el 1/4 de taza restante de queso cheddar.

Llevar al horno y hornear hasta que empiecen a salir burbujas de 20 a 25 minutos.

Servir inmediatamente con el panko espolvoreado.