

## GRATIN DE BROCOLI Y ZANAHORIAS



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
6



Tiempo:  
40 minutos

### Información Nutricional

Energía:	236 Kcal
Proteínas:	10.1 g
Grasa Total:	16.5 g
Colesterol:	125 mg
H. de Carbono:	13.1 g
Fibra Dietética:	2,4 g
Sodio:	274 mg

### Ingredientes

- 1 Brócoli grande cortado en pequeños ramitos
- 3 Zanahorias medianas cortadas en tiras gruesas
- 3 Huevos
- 1 Tarro de LECHE EVAPORADA IDEAL NESTLÉ
- Sal y pimienta gusto
- 3 Cucharadas de mantequilla, en cubos
- 3 Cucharadas de queso mantecoso o parmesano rallado.

### Preparación

1.- Calienta una olla mediana con abundante agua caliente y un toque de sal, una vez que comience a hervir agrega los brócolis y cocina durante 2 minutos como máximo, retíralos (sin botar el agua de la olla) y déjalos sobre un chorro de agua fría. Luego agrega las zanahorias a la olla y cocina durante 2 a 3 minutos hasta dejarlas al dente.

2.- Acomoda las verduras en una budinera mediana previamente enmantequillada. Aparte, junta en un bowl la LECHE EVAPORADA IDEAL NESTLÉ con los huevos y bate suavemente hasta homogenizar. Condimenta con sal y pimienta a gusto.

3.- Vierte la preparación de leche con huevos sobre la fuente de manera que cubra las verduras. Agrega la mantequilla en trozo y espolvorea el queso parmesano. Lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C durante 35 minutos aproximados hasta que la preparación cuaje y dore la superficie. Una vez lista, retira del horno, porciona y sirve de inmediato.