


TARTALETAS DE BRÓCOLI CON QUESO

Ingredientes para 2 personas

- Granos de brócoli 
- ½ cebolla
- 4 huevos
- Leche
- 120g de queso (mozzarella, gruyere...)
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal
- 1 pimienta cayena (opcional)



Preparación

1. En una sartén a fuego medio con un poco de aceite de oliva incorporamos la cebolla picada muy fina hasta que comience a reblandecerse.
2. Añadimos el contenido de una bandeja de granos de brócoli y la pimienta cayena si queremos darle un puntito más picante (es opcional).
3. Salpimentamos al gusto y salteamos durante unos 4 minutos. No debería quedarse muy blandito porque se terminará de cocinar en el horno.
4. En un bol batimos 4 huevos con un chorrito de leche.
5. Retiramos la sartén del fuego, quitamos la cayena si la habíamos incorporado al brócoli y añadimos las verduras al bol con el huevo batido junto con el queso que hayamos elegido. Puede ser gruyere, de cabra, mozzarella, roquefort o el queso que más nos guste. **¡TRUCO!** Si no puedes decidirte por un solo tipo de queso podemos repartir la mezcla de brócoli y huevo en varios recipientes y añadir a cada uno tipo de queso distinto. De esta manera conseguiremos tartaletas de diferentes sabores.
6. Dejamos reposar la mezcla mientras preparamos el siguiente paso. **¡CONSEJO!** Tiene que haber bastante brócoli en proporción al huevo. No es una tortilla porque queremos que el brócoli sea el ingrediente principal, no el huevo. Tiene que quedar una mezcla espesita (no debe quedar demasiado líquida).

7. Calentamos el horno a 180° y mientras coge temperatura engrasamos un molde para hacer magdalenas o muffins (con una gotita de aceite o un poquito de mantequilla) y repartimos la mezcla de huevo y brócoli entre los distintos apartados del molde.
8. En 15 minutos estarán listas nuestras tartaletas, aunque el tiempo puede variar en función del horno utilizado. Recomendamos vigilarlo para que ni se quemen ni se queden sin cuajar ¡Y listo! Desmoldamos las tartaletas con cuidado, emplatamos, servimos y... ¡A disfrutar!

Bon appétit!