

MIS RECETAS

Coles de Bruselas al horno con Vinagreta de miel y mostaza



INGREDIENTES

Para las Coles de Bruselas al horno

500 gr de coles de bruselas

4 o 5 lonchas de Bacon ahumado

1/2 taza de Parmesano rallado

1/4 taza de pan rallado

Ajo en polvo (opcional)

Aceite, sal y pimienta

Para la Vinagreta de Miel y Mostaza

Una cucharadita de miel

Una cucharadita de mostaza de Dijon

Tres cucharadas de AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Dos cucharadas de Vinagre de Módena

La Habitación de Alexandra

	MODO DE PREPARACIÓN
	Coles de Bruselas al horno
1.	<i>Precalentamos el horno a 200° centígrados.</i>
2.	<i>Lavamos y cortamos las coles de bruselas por la mitad</i>
3.	<i>Ponemos en una bandeja apta para horno las coles, salpimentamos y añadimos el aceite de oliva. Removemos para que se mezcle bien.</i>
4.	<i>Añadimos el bacon cortado a tiras, el parmesano, el ajo en polvo y el pan rallado y movemos bien para que queden todos los ingredientes bien incorporados.</i>
5.	<i>Horneamos durante unos 15-20 minutos, dependiendo del horno, hasta que esté bien dorado todo, moviendo de vez en cuando para que no se peguen ni se quemen.</i>
6.	<i>Servimos calientes con la vinagreta de miel y mostaza.</i>
	Vinagreta de Miel y Mostaza
1.	<i>Ponemos todos los ingredientes en un vaso o en un frasco de cristal y batimos bien hasta que emulsiones (si es un frasco, lo cerramos y agitamos con fuerza). Probamos y rectificamos de vinagre o aceite.</i>