

Brócoli con salsa de tomate

Ingredientes para 4-6 personas:

- 500 gramos de brócoli
- 1 cebolla mediana
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 400 gramos de tomate triturado (o salsa de tomate ya preparada)
- Pimienta de cayena molida
- Sal
- Aceite



Preparación:

Trocear y lavar bien el brócoli bajo el grifo del agua. Cocinarlo durante 3 o 4 minutos al vapor.

Por otro lado, en una cazuela con un chorrito de aceite se hace un sofrito con la cebolla picada y los pimientos rojo y verde cortados en tiras.

Una vez rehogado se añade el tomate triturado, la sal y la pimienta al gusto. Se fríe el tomate junto con el sofrito removiéndolo hasta que espese. Podéis corregir la acidez del tomate con un poco de azúcar. (También se puede hacer con salsa de tomate ya preparada)

Por último se añade el brócoli cocido y se cocina todo junto otros 3 minutos aproximadamente.