

Brócoli romanesco horneado con mozzarella y aceitunas

Tamaño de la porción: de 4 a 6

Tiempo de preparación: 60 minutos

INGREDIENTES

- Sal y pimienta
- 2 o 3 cabezas medianas de brócoli romanesco (aproximadamente 3 libras)
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra y más aceite para la bandeja para hornear
- 1 libra de mozzarella fresco, en rodajas
- 1 taza de pecorino o parmesano rallado (unas 2 onzas)
- 1 docena de aceitunas negras blandas curadas en aceite, u otro tipo de aceituna negra, sin hueso
- 1 cucharadita de alcaparras picadas en trozos grandes
- 4 filetes de anchoa picados en trozos grandes
- 4 dientes de ajo picados
- 1/2 cucharadita de pimienta roja triturada, o al gusto
- Una pizca de orégano seco

INSTRUCCIONES:

1. Ponga una olla grande con agua con suficiente sal a fuego alto y espere a que hierva. Caliente el horno a 375 grados.
2. Corte el brócoli en cuartos, quite el corazón y los trozos duros y pique los cuartos en cubos grandes de aproximadamente 2 pulgadas. Páselos al agua hirviendo y cocínelos durante 2 minutos. Escorra y enjuague con agua fría. Este proceso se llama blanqueado.
3. Engrase ligeramente con aceite una bandeja para hornear. Coloque el brócoli blanqueado en una capa. Sazone ligeramente con sal y pimienta.
4. Corte las rodajas de mozzarella y distribúyalas por encima, luego espolvoree el pecorino. Coloque las aceitunas por aquí y por allá.
5. Mezcle las alcaparras, las anchoas, el ajo, la pimienta roja y 3 cucharadas de aceite de oliva en un tazón pequeño. Rocíe la mezcla por encima de manera uniforme.
6. Hornee por unos 30 minutos hasta que el queso se haya dorado un poco y el brócoli esté tierno al pincharlo con un tenedor.
7. Deje reposar de 10 a 15 minutos antes de servir.
8. Espolvoree con una pizca abundante de orégano seco.

Fuente: cooking.nytimes.com, David Tanis