



Coles de Bruselas asadas

Menos de 30 minutos

Sin gluten, vegana, baja en sodio

Ingredientes

Porciones: 4 Tiempo de preparación: 5 minutos Tiempo de cocción: 25 minutos

- 1 libra de **coles de Bruselas**, limpias y cortadas
- 1 cucharada de **ajo en polvo**
- 3 cucharadas de **aceite**
- **sal y pimienta**, al gusto

Instrucciones

1. Precaliente el horno a 400 °F.
2. Limpie y corte las coles de Bruselas y córtelas a la mitad. Corte los extremos y quite cualquier hoja café.
3. Combine las coles de Bruselas, el ajo en polvo, la sal, la pimienta y el aceite de oliva en un tazón grande. Mezcle bien hasta cubrir las coles de Bruselas.
4. Ponga las coles de Bruselas en una bandeja para hornear con el lado cortado hacia abajo.
5. Ase en el horno, sin cubrir, durante 25-30 minutos o hasta que estén crujientes y doradas.
6. Sirva inmediatamente.