

Roasted

Brussels Sprouts



Prep:15 mins
Cook:45 mins
Total:1 hr
Servings:4

4 servings

Ingredients

Ingredient Checklist

- 1 pound Brussels sprouts, ends trimmed and yellow leaves removed
- 2 tablespoons olive oil
- 3/4 teaspoon kosher salt
- 1/4 teaspoon freshly ground black pepper

Directions

Instructions

Checklist:

Step

1

Preheat oven to 400 degrees F

Step

2

Place trimmed Brussels sprouts, olive oil, kosher salt, and pepper in a large resealable plastic bag. Seal tightly, and shake to coat. Pour onto a baking sheet, and place on center oven rack.

Step

3

Roast in the preheated oven for 30 to 45 minutes, shaking pan every 5 to 7 minutes for even browning. Reduce heat when necessary to prevent burning. Brussels sprouts should be darkest brown.

Col de Bruselas

Asadas



Prep:15 mins
Cocinar:45 mins
Total:1 hr
Porciones:4

4 servings

Ingredientes

1 Libra de col de Bruselas, cortar el tallo y remover las hojas amarillas , 2 cucharadas de aceite de oliva, $\frac{3}{4}$ cucharada de sal kosher $\frac{1}{4}$ cucharada de pimienta negra recién molida

Dirección Lista de verificación de instrucciones

Paso 1 Precaliente el horno a 400 grados F (205 grados C)

Paso 2 Coloque las coles de bruselas cortadas, aceite de olive, sal kosher, y pimienta en una bolsa de plástico resellable. Selle herméticamente, y agite hasta cubrir. Vierta en una bandeja para hornear, y colóquelo en la rejilla del horno central.

Paso 3 Ase en el horno precalentado durante 30 a 45 minutos, agitando el molde cada 5 a 7 minutos para un dorado uniforme. Reduzca el fuego cuando sea necesario para evitar quemaduras. Las coles de Bruselas deben tener un color marrón oscuro, casi negro, cuando estén listas. Ajuste el condimento con sal kosher, si es necesario. Servir inmediatamente.