**Coles de Bruselas al horno con queso**

Ingredientes:

*  1 Kilogramo de [Coles de Bruselas](https://www.recetasgratis.net/Coles-Bruselas-busqCate-1.html)
* 150 Gramos de [Queso](https://www.recetasgratis.net/Queso-busqCate-1.html) rallado para gratinar
* 1 Chorro de Aceite de oliva
* 1 Puñado de Sal
* 1 Pizca de Pimienta negra molida

Pasos a seguir para hacer esta receta:

1

El primer paso para preparar estas coles de Bruselas al horno con queso es limpiar las coles quitándoles las hojas más exteriores y los tallos, y lavarlas con agua fría y un poco de vinagre. También precalentamos el horno a 200 ºC porque más tarde haremos las coles de Bruselas gratinadas.

A continuación, echamos bastante agua en una olla con un poco de sal y llevamos a ebullición. Cuando el agua empiece a hervir **añadimos las coles** de Bruselas y las cocemos unos 10 minutos aproximadamente. Y luego las escurrimos bien. No te preocupes si no están cocidas del todo porque después se acabarán de hacer y quedarán unas [coles de Bruselas gratinadas](https://www.recetasgratis.net/Receta-de-Coles-Bruselas-gratinadas-receta-28018.html) buenísimas.

Seguidamente, cogemos una sartén, añadimos un chorro de aceite y **salteamos las coles** de Bruselas unos minutos. Añadimos un poco de sal y pimienta negra al gusto. Así las [coles de Bruselas al horno](https://www.recetasgratis.net/receta-de-coles-de-bruselas-al-horno-con-miel-58457.html) con queso estarán más sabrosas.

Finalmente, coloca las [coles de Bruselas salteadas](https://www.recetasgratis.net/receta-de-coles-de-bruselas-con-bacon-59511.html) en una bandeja o fuente para horno y **espolvorea por encima el queso** rallado para gratinar. Puedes echar más o menos cantidad dependiendo de tu gusto. Mete la bandeja en el horno y **gratina las coles** de Bruselas durante unos 20 minutos aproximadamente hasta que el queso esté bien dorado. Y ya tendrás tus **coles de Bruselas al horno con queso** listas para servir bien calientes. ¡Qué aproveche!