



roasted brussels sprouts

- Rinse brussels sprouts. Remove any bad leaves and trim off ends.
- Toss brussels sprouts with a little olive oil, salt and pepper.
- Roast in 450° oven for 20 to 30 minutes on a metal baking sheet.



repollitos de Bruselas al horno

- Enjuaga los repollitos. Quita las hojas que no estén frescas y corta los extremos.
- Rocía los repollitos con un poco de aceite de oliva, sal y pimienta.
- Hornéalos a 450° entre 20 y 30 minutos en una bandeja para hornear de metal.