

Creador: Carlos Guillén **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Añadir unos taquitos de jamón serrano

Descripción:

Plato de temporada económico y muy fácil de preparar.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 K de Coliflor
- 1 taza de Leche
- 100 gr de Crema de queso
- 2 Huevos
- 2 cucharadas de Queso Emmental Rallado
- 1 cucharada de Aceite de Oliva
- Sal
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

Se lava, se corta la coliflor en ramitos y se pone a cocer en un olla con abundante agua caliente y sal, vigilando el punto de cocción. Cuando esté cocida se retira del fuego y se escurre bien.

Paso 2

Se engrasa con el aceite de oliva un a fuente de horno y se coloca en ella la coliflor.

Paso 3

En un bol se baten los huevos con el queso en crema y se salpimenta al gusto. Se vierte esta crema sobre la coliflor y espolvoreamos con el queso rallado.

Paso 4

Se pone en el horno a 200° y se saca cuando la superficie esté dorada.