

**Creador:** anina 1988 **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Añadir a la salsa de tomate algo de jamón, o anchoas, o bacón, le da un toque perfecto.

## **Descripción:**

Coliflor apta para niños

## **Ingredientes para 4 personas :**

- Salsa de tomate
- 1 Coliflor
- 2-3 cucharadas de Harina
- A gusto de Queso rallado
- 250-500 ml de Nata
- 2 cucharadas de Aceite de oliva virgen extra

## **Preparación:**

### **Paso 1**

Cocer la coliflor en agua hirviendo debidamente salada, durante 10 minutos, sacar del fuego y guardar.

### **Paso 2**

Calentar el aceite, añadir la harina y cocinar removiendo durante unos minutos, agregar la nata poco a poco sin dejar de remover con una varilla de batir, hasta que espese y sea una mezcla homogénea

### **Paso 3**

Colocar en el fondo de una fuente apta para horno la salsa de tomate, bien sea sola o con el ingrediente elegido del truco, poner encima la coliflor y cubrir con la bechamel, espolvorear el queso.

### **Paso 4**

Gratinar en horno precalentado o micro hasta que el queso se doree.

**Paso 5**  
**A COMER!!!!**