

# Coliflor con bechamel de jamón y champiñones



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 2 personas :

- 1/2 coliflor cocida
- 50 grs. de jamón serrano en taquitos
- 4 champiñones frescos troceados
- 2 huevos cocidos
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada colmada de harina
- 250 cc. de leche
- -Queso rallado
- Sal Nuez moscada

## Preparación:

### Paso 1

En una sartén ponemos el aceite con el jamón, freímos ligeramente y añadimos los champiñones. Cocinamos hasta que se consuma el líquido que sueltan los champiñones; entonces ponemos la mantequilla y cuando esté derretida añadimos la harina, mezclamos bien y cocinamos uno o dos minutos. Echamos la leche de golpe e inmediatamente mezclamos con un batidor para que no se formen grumos. Le echamos la sal y la nuez moscada. Dejamos cocer cinco minutos removiendo constantemente. Retiramos del fuego e incorporamos los huevos cocidos bien picados. Disponemos en una fuente de horno la coliflor, la napamos con la bechamel y por encima le ponemos el queso rallado. Horneamos a 200° hasta que empiece a dorarse. Servimos caliente