

**Creador:** karmela



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

se cuece la coliflor y se escurre en una sartén freír el beicon picadito y cuando tome color añadir la harina , cuando esta tostada añadir la leche y el trozo de queso para que se funda, queda como una bechamel clarita echar la nuez moscada y cubrir la coliflor y al horno 10 minutos a 180n grados

## Ingredientes para 2 personas :

- una coliflor pequeña
- unas lonchas de beicon
- , aceite de oliva, sal y pimienta.
- una pizca de nuez moscada
- 1 1/2 taza de Leche
- un trozito de queso
- 3 cucharadas de harina

## Preparación:

### Paso 1

esta muy rica, si quieres puedes cambiar el beicon por jamon