

COLIFLOR GRATINADA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Sonia Campos



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

UNA FORMA RAPIDA Y DELICIOSA DE PREPARAR COLIFLOR!

Ingredientes para 4 personas :

- una coliflor
- 200g panceta/bacon
- 1/2 l de Bechamel
- Queso para gratinar
- sal y pimienta
- 200g champiñones(opcional)

Preparación:

Paso 1

se limpia bien la coliflor y se sacan los arbolitos y se ponen a hervir en agua con sal y pimienta unos 15 min o hasta que este tierna ,despues se escurre bien,aparte sobreimos los chapiñones y la panceta y añadimos la coliflor reogamos unos minutos,en una fuente para horno ponemos la coliflor,aparte mezclamos la bechamel con el queso,reserbando una parte del queso para gratinar,cubrimos la coliflor comn la bechamel,encima ponemos el resto del queso repartido por toda la fuente y encima unas puntitas de mantequilla para que se dore bien,ponemos en el horno precalentado a 200g unos 15 min o hasta que este bien doradito!!